



MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS SKMK 1200 D4

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

05/2019 ID: SKMK 1200 D4_19_V1.2

ES

MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS

Instrucciones de servicio

DE

MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS

Bedienungsanleitung

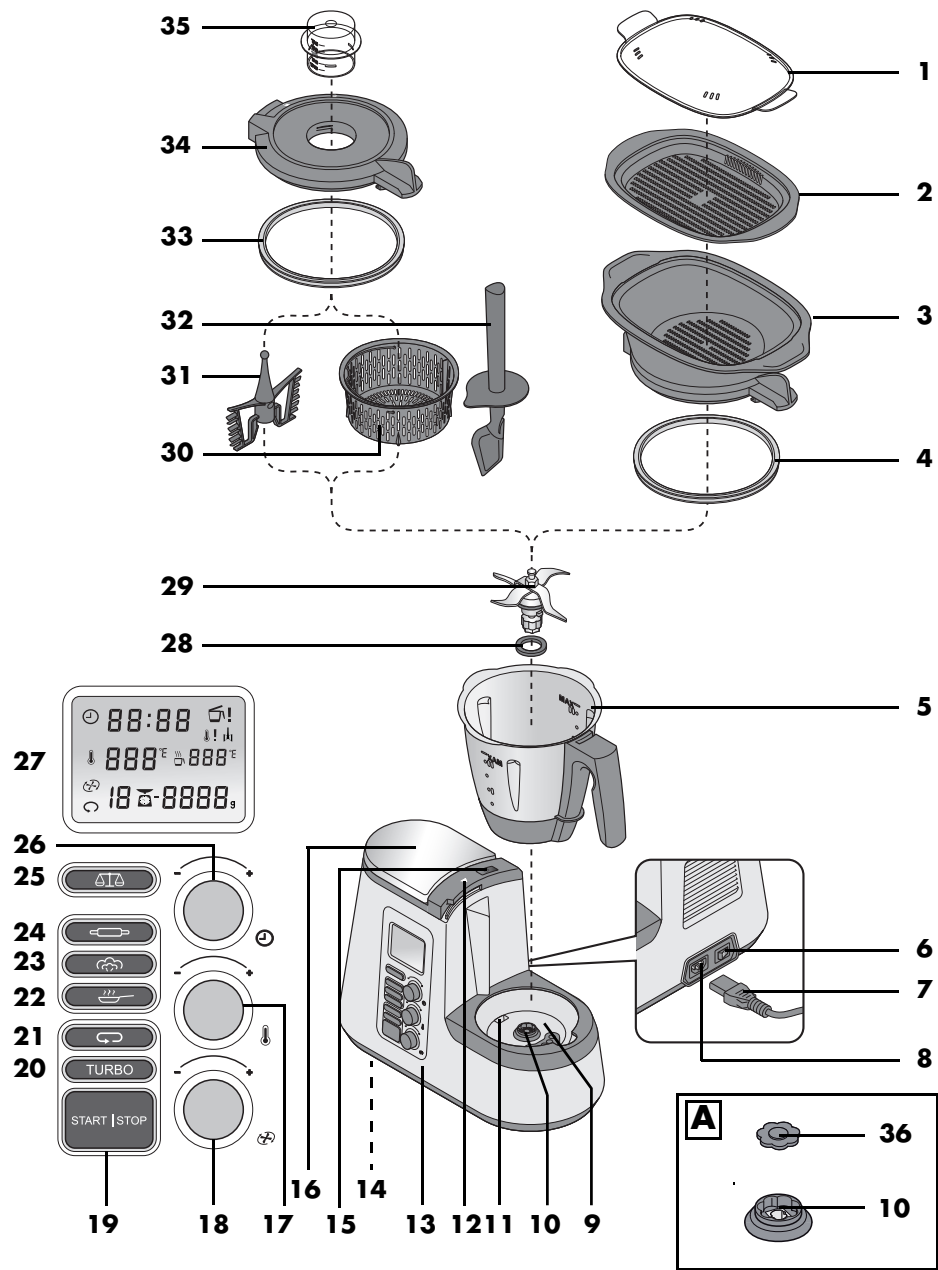


***Español*..... 2**

***Deutsch*..... 40**



Vista general / Übersicht



Indice

1. Vista general	4
2. Indicaciones en la pantalla	5
3. Resumen de las funciones	6
4. Uso adecuado.....	7
5. Indicaciones de seguridad.....	8
6. Volumen de suministro	13
7. Desembalaje e instalación	13
8. Báscula.....	14
9. Manejo del aparato	14
9.1 Bloqueo automático	14
9.2 Suministro de corriente eléctrica	15
9.3 Encendido y apagado del aparato	15
9.4 Pantalla	15
9.5 Manejo de las teclas	16
9.6 Ajuste del tiempo	17
9.7 Selección de la temperatura	17
9.8 Ajuste de la velocidad	18
9.9 Marcha atrás	18
9.10 Función Turbo.....	19
9.11 Salida de agua.....	19
9.12 Iniciar y detener el aparato	19
10. Uso del vaso mezclador	20
10.1 Retirada del vaso mezclador	20
10.2 Marcas en el vaso mezclador.....	20
10.3 Insertar y extraer el accesorio con cuchillas.....	20
10.4 Insertar el vaso mezclador	21
10.5 Insertar y extraer el accesorio batidor.....	22
10.6 Colocar la tapa del vaso mezclador.....	22
10.7 Uso de la tapa para el orificio de llenado.....	23
10.8 Cocer y rehogar con el accesorio de cocción.....	23
10.9 Uso de la espátula	24
11. Cocción al vapor	24
11.1 Información general sobre el programa	24
11.2 Preparación de los accesorios de vapor	25
11.3 Iniciar la cocción al vapor	25
11.4 Comprobar el punto de cocción	26
11.5 Cocción al vapor con el accesorio de cocción.....	26
11.6 Protección contra el sobrecalentamiento	27
12. Consejos para cocer al vapor.....	27
12.1 Uso de los accesorios de vapor	27
12.2 Preparación de menús	27

13. Amasar	27
13.1 Información general sobre el programa	27
13.2 Inicio del programa	27
14. Rehogar	28
14.1 Información general sobre el programa	28
14.2 Inicio del programa	28
15. Limpieza y mantenimiento del aparato	29
15.1 Limpieza del aparato básico.....	29
15.2 Limpieza en el lavavajillas.....	29
15.3 Limpieza de los accesorios	30
15.4 Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas	30
15.5 Limpieza, comprobación y sustitución de la espátula	31
15.6 Descalcificación	31
15.7 Conservación.....	32
15.8 Reemplazo del alojamiento de las cuchillas	32
16. Averías, causas, subsanación	33
16.1 Averías en el funcionamiento	33
16.2 Mensaje de error en la pantalla	35
17. Eliminación	36
18. Datos técnicos.....	36
19. Solicitar accesorios	37
20. Sitio web	37
21. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	37

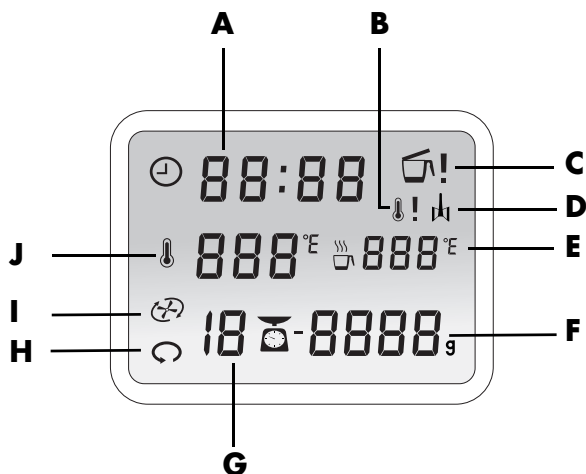
1. Vista general

1		Tapa para accesorios de vapor
2		Accesorio de vapor, llano
3		Accesorio de vapor, hondo
4		Junta del accesorio de vapor hondo (tenga en cuenta la posición correcta)
5		Vaso mezclador
6	O/I	Interruptor de encendido/apagado
7		Cable de conexión con enchufe
8		Hembrilla de corriente
9		Alojamiento para el vaso mezclador
10		Alojamiento de las cuchillas
11		Salida de agua
12		Bloqueo
13		Aparato básico
14		Soportes de ventosa
15		LED para bloqueo automático
16		Báscula
17		Regulador de temperatura
18		Regulador de velocidad
19	START/STOP	Iniciar y detener el aparato
20	TURBO	Tecla Turbo
21		Modificar la dirección de rotación
22		Programa para rehogar
23		Programa para cocer al vapor
24		Programa para amasar masa
25		Iniciar la báscula / activar la función de tara
26		Regulador de tiempo
27		Pantalla
28		Junta de las cuchillas (tenga en cuenta la posición correcta)
29		Accesorio con cuchillas (con buje en forma de flor)
30		Accesorio de cocción
31		Accesorio batidor
32		Espátula
33		Junta de la tapa para el vaso mezclador (tenga en cuenta la posición correcta)
34		Tapa para el vaso mezclador
35		Vaso medidor

Ilustración A: accesorios: alojamiento de las cuchillas de repuesto

36	Tapa de silicona
<i>sin ilustración:</i>	
37	Palanca de desbloqueo

2. Indicaciones en la pantalla



- A** Indicador de tiempo (de 1 segundo a 90 minutos)
- B** La función Turbo no se puede emplear porque la temperatura es demasiado alta
- C** El vaso mezclador no está bien colocado o no está bien cerrado
- D** La velocidad seleccionada (1 - 4) es adecuada para el accesorio batidor
- E** Temperatura de los alimentos en el vaso mezclador
- F** Indicador del peso en gramos hasta 5.000 g
- G** Indicador de velocidad 1 - 10
- H** Marcha atrás ajustada / activada
- I** Símbolo de la velocidad
- J** Temperatura ajustada (37 °C - 130 °C)

3. Resumen de las funciones

Tecla/herramienta de trabajo	Función	Notas
 25 / Báscula 16	Pesaje con exactitud al gramo y función de tara (ajustar a 0 para pesar ingredientes adicionales)	Hasta 5 kg
 21	Remover cuidadosamente alimentos que no deben triturarse	
TURBO 20	Conmutar rápidamente a la velocidad más alta para triturar, p. ej., nueces, pequeñas cantidades de hierbas o cebollas	- La función está bloqueada si la temperatura de los alimentos en el vaso mezclador es superior a 60 °C. - Con líquidos: hasta máx. 1 litro - No utilizar con el accesorio batidor 31
Cuchillas 29	- Para triturar, picar, hacer puré - Para el programa  - Con la función  para remover cuidadosamente	- Debe estar siempre incorporado para sellar el vaso mezclador 5 - Si es necesario, trocear previamente los alimentos en trozos de aprox. 3 - 4 cm
Accesorio batidor 31	Para alimentos muy fluidos - Montar nata (mínimo 200 ml) - Montar claras de huevo (al menos 2 huevos) - Emulsionar (p. ej., mayonesa)	- Debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4 - No debe utilizarse con la función TURBO
Accesorio de cocción 30	Para cocer y rehogar	Añadir al menos 500 ml de agua al vaso mezclador 5
 23	Programa para cocer al vapor cuidadosamente con los accesorios de vapor 2 y 3 , especial para verduras, pescado y carne	También posible con el accesorio de cocción 30
 24	Para amasar masa con las cuchillas 29	Ae puede procesar 500 g de harina como máximo
 22	Para sofreír alimentos ligeramente, p. ej., carne o cebollas	Pequeñas cantidades, cortadas en trozos

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nuevo robot de cocina con función de cocción "Monsieur Cuisine Édition Plus".

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nuevo robot de cocina con función de cocción "Monsieur Cuisine Édition Plus"!

Símbolo en el aparato

	Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.
	Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.
	Este símbolo le advierte que no debe tocar el vapor de agua caliente.

4. Uso adecuado

El Monsieur Cuisine sirve para mezclar, batir, montar, remover, triturar, hacer puré, emulsionar, cocer al vapor, rehogar, amasar, freír, cocer y pesar alimentos y productos alimenticios. En este manual de instrucciones se describen las funciones básicas como mezclar, triturar y cocer al vapor. Para obtener indicaciones sobre cómo preparar platos especiales, consulte el libro de recetas incluido en el volumen de suministro.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice el aparato para triturar alimentos especialmente duros como, p. ej., huesos o nueces moscadas.

5. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En este manual de instrucciones encontrará las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación del aviso puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un manejo seguro

- ⊙ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ⊙ Guarde el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Los niños tampoco deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ El aparato no puede sumergirse en agua.
- ⊙  Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, agarre estas partes del aparato exclusivamente con agarradores o guantes de cocina:
 - el accesorio de cocción al vapor,
 - la tapa para accesorios de cocción al vapor,
 - el vaso mezclador,
 - la tapa para el vaso mezclador y
 - el vaso medidor.
- ⊙ Desenchufe siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.

- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas están muy afiladas:
 - Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
 - Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.
 - Al vaciar el vaso mezclador procure no tocar las cuchillas del accesorio con cuchillas.
 - Al extraer e insertar el accesorio con cuchillas, procure no tocar las cuchillas.
- ⊙ Al emplear la función Turbo no debe haber ingredientes calientes en el vaso mezclador. Estos podrían salir disparados y provocar escaldaduras.
- ⊙ El accesorio con cuchillas y el accesorio batidor siguen girando por inercia tras la desconexión. Por ello, el bloqueo automático impide que la tapa se abra antes de que se hayan parado. En particular los alimentos líquidos pueden seguir moviéndose después de que el accesorio con cuchillas haya dejado de girar. Espere hasta que los alimentos dejen de moverse antes de abrir la tapa.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ No olvide que la superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual después de su uso.

- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 29).



PELIGRO para los niños

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad

- ⊙ No utilice nunca el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos llenos de agua o sitios similares.
- ⊙ El aparato básico, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja el aparato básico de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato básico, desenchúfelo inmediatamente.

Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.

- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.



PELIGRO de descarga eléctrica

- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por cantos vivos o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión nunca suponga un peligro de tropiezo y que nadie se pueda enredar con él o pisarlo.

- ⊙ Mantenga el cable de conexión alejado de superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
 - ... si se produce una avería,
 - ... cuando no utilice el Monsieur Cuisine,
 - ... antes de montar o desmontar el Monsieur Cuisine,
 - ... antes de limpiar el Monsieur Cuisine y
 - ... en caso de tormenta.
- ⊙ No utilice el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo.



PELIGRO de lesiones por cortes

- ⊙ El aparato no debe utilizarse nunca sin el depósito.
- ⊙ No toque nunca las cuchillas en rotación. No introduzca ningún cubierto o pieza similar en las piezas en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.
Excepción: la espátula incluida en el volumen de suministro está diseñada de tal forma que al remover en sentido horario no pueda entrar en contacto con las cuchillas en funcionamiento. La espátula no debe usarse con el accesorio batidor.



PELIGRO DE INCENDIO

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.
- ⊙ No es necesario supervisar continuamente durante el funcionamiento, basta con controlar periódicamente. Esto se aplica especialmente cuando se hayan ajustado tiempos de cocción muy largos.



PELIGRO de lesiones por quemaduras

- ⊙ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Agarre los accesorios de vapor y la tapa para los mismos en funcionamiento solo con agarradores o guantes de cocina.
- ⊙ Transporte el aparato únicamente cuando se encuentre frío.
- ⊙ Para realizar la limpieza espere hasta que el aparato se haya enfriado.



PELIGRO de lesiones por escaldaduras

- ⊙ No abra la tapa para accesorios de vapor, siempre que sea posible, durante el proceso de cocción, ya que saldrá vapor caliente.
- ⊙ Tenga en cuenta que de los orificios para el vapor de la tapa para accesorios de vapor sale vapor caliente. Nunca cubra estas aberturas, ya que de lo contrario podría producirse un estancamiento de vapor en el aparato que se escapará de golpe al abrir.
- ⊙ Si desea abrir la tapa para accesorios de vapor, levántela ligeramente en primer lugar por la parte posterior para que el chorro de vapor que salga no se dirija hacia usted.

ADVERTENCIA sobre daños materiales

- ⊙ Coloque el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.
- ⊙ No coloque el aparato sobre una superficie caliente, como p. ej., placas de cocina.
- ⊙ El accesorio batidor debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4.
- ⊙ La tecla **TURBO** no debe utilizarse al emplear el accesorio batidor.
- ⊙ Utilice el vaso mezclador únicamente con la tapa colocada, ya que de lo contrario el líquido podría salir disparado.
- ⊙ No cambie de sitio el aparato mientras aún haya alimentos o masa en su interior.
- ⊙ No llene en exceso el vaso mezclador, ya que de hacerlo el contenido puede salir disparado. El líquido que rebose se verterá sobre la base de apoyo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo impermeable.
- ⊙ Procure que durante la cocción al vapor nunca haya demasiada agua o demasiado poca en el aparato.
- ⊙ No coloque el aparato directamente debajo de un armario suspendido, ya que el vapor sale hacia arriba y podría dañar el mueble.
- ⊙ Utilice únicamente agua potable limpia para producir vapor.
- ⊙ No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato descansa sobre ventosas de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan las ventosas de plástico. En caso necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

6. Volumen de suministro

- 1 Robot de cocina con función de cocción "Monsieur Cuisine Édition Plus", aparato básico **13**
- 1 Cable de conexión **7**
- 1 Vaso mezclador **5** con:
 - Cuchillas **29**
 - Tapa para el vaso mezclador **34**
 - Vaso medidor **35**
- 1 Accesorio de cocción **30**
- 1 Accesorio batidor **31**
- 1 Espátula **32**
- 1 Accesorio de cocción al vapor, que se compone de:
 - Accesorio de vapor, hondo **3**
 - Accesorio de vapor, llano **2**
 - Tapa para accesorios de vapor **1**
- 1 Pieza de repuesto: alojamiento de las cuchillas **10** incl. tapa de silicona **36**
- 1 Manual de instrucciones

7. Desembalaje e instalación

Durante la producción se aplica a muchas de las piezas una fina película de aceite para protegerlas. Antes del primer uso, haga funcionar el aparato solo con agua para que se evaporen los restos que pudieran quedar.

NOTA: durante los primeros usos puede producirse un ligero olor debido al calentamiento del motor. Esto no supone ningún peligro. Procure que haya suficiente ventilación.

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
3. **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!** (véase "Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 29).
4. Vierta 2,2 litros de agua en el vaso mezclador **5** para hervirla y deséchela a continuación (véase "Selección de la temperatura" en la página 17).
5. Coloque el aparato básico **13** sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.

PRECAUCIÓN:

- ⊙ El líquido que rebose se verterá sobre la base de apoyo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo impermeable.
-

8. Báscula

La báscula de cocina integrada le permite un pesaje con exactitud al gramo hasta 5 kg.

La báscula **16** es fácil de utilizar y está lista para el uso cuando no haya ninguna operación en curso.

Pesaje fácil

1. El aparato está conectado, pero sin ninguna operación en curso.
2. Pulse la tecla  **25**. La tecla empieza a brillar. La pantalla **27** indica 0000 g.



3. Coloque los alimentos para pesar sobre la báscula **16**. En la pantalla **27** se indicará el peso en gramos, hasta 5 kilos.
4. Retire los alimentos para pesar de la báscula **16**.
5. Pulse una de las teclas de programa o seleccione un tiempo o una temperatura para finalizar la función de pesaje.

Pesaje con la función de tara

Mediante la función de tara puede poner a 0 gramos los pesos que se encuentren sobre la báscula **16** y a continuación añadir nuevos alimentos para pesar.

1. El aparato está conectado, pero sin ninguna operación en curso.
2. Pulse la tecla  **25**. La tecla empieza a brillar. La pantalla **27** indica 0000 g.
3. Coloque los alimentos para pesar sobre la báscula **16**. Puede tratarse también, por ejemplo, de una fuente vacía o llena. En la pantalla **27** se indicará el peso en gramos, hasta 5 kilos.
4. Pulse  **25** para poner a 0 la indicación de peso.

5. Añada los nuevos alimentos para pesar a los ya presentes.

En la pantalla **27** aparecerá el peso en gramos de los nuevos alimentos para pesar.

6. Repita el proceso con nuevos alimentos para pesar o retire los ya presentes de la báscula **16**.
7. Pulse una de las teclas de programa o seleccione un tiempo o una temperatura para finalizar la función de pesaje.

NOTA: si hay demasiado peso sobre la balanza, aparece - - - - en el indicador.

9. Manejo del aparato

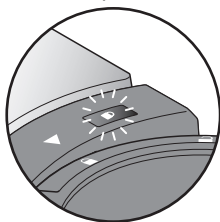
Por motivos de seguridad, los ajustes descritos en este capítulo solo pueden seleccionarse cuando el aparato esté totalmente montado.

9.1 Bloqueo automático

Este robot de cocina dispone de un bloqueo electrónico de la tapa para el vaso mezclador **34** o el accesorio de vapor hondo **3**. Se trata de una función de protección que impide que el aparato se pueda abrir mientras el accesorio con cuchillas **29** está girando.

- Este bloqueo se activa cada vez que el aparato se pone en marcha.

- El LED **15** permanece iluminado mientras la tapa **34** o el accesorio de vapor **3** está bloqueado. Durante este tiempo no puede abrirse la tapa **34** o el accesorio de vapor **3**.



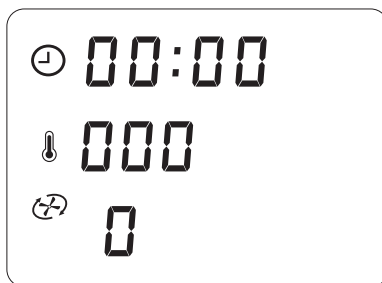
- El bloqueo permanece activado algunos segundos después de que se haya detenido la máquina. Seguidamente el LED **15** se apaga y suena una señal acústica. La tapa **34** o el accesorio de vapor **3** puede abrirse.
- Cuanto más alta sea la velocidad, mayor tiempo permanecerá el bloqueo activo, ya que el accesorio con cuchillas **29** y los alimentos continúan girando más tiempo.

9.2 Suministro de corriente eléctrica

- Conecte en primer lugar el cable de conexión **7** con la hembrilla de corriente **8** del aparato básico **13** y a continuación conecte el enchufe **7** a una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.

9.3 Encendido y apagado del aparato

- Ponga el interruptor de encendido/apagado **6** de la parte posterior en **I**:
 - Todas las teclas se iluminan brevemente.
 - La pantalla **27** se ilumina y muestra brevemente una indicación de control. A continuación verá una indicación de los símbolos de control. Todos los valores ajustables están a **0**.



- Se escuchará una señal acústica.
- Ponga el interruptor de encendido/apagado **6** de la parte posterior en **0** para desconectar el aparato.

9.4 Pantalla

En la pantalla **27** se indican todos los ajustes y valores de funcionamiento. Al cabo de aprox. 5 minutos se apagará la iluminación de la pantalla **27**. En cuanto vuelva a pulsar cualquier tecla o girar un regulador, la iluminación de la pantalla **27** volverá a encenderse durante 5 minutos más.

9.5 Manejo de las teclas

Brillo/parpadeo de la(s) tecla(s)	Situación	Función de la tecla
START/STOP 19 parpadea.	Los ajustes se han efectuado y puede iniciarse una operación.	Pulsar la tecla para iniciar una operación.
START/STOP 19 se ilumina.	Operación en curso.	Pulsar la tecla para detener una operación.
TURBO 20 se ilumina en blanco.	La función Turbo puede activarse.	Mantenga pulsada la tecla mientras la función sea necesaria.
TURBO 20 se ilumina en rojo.	La función está bloqueada (p. ej., porque la temperatura de los alimentos en el vaso mezclador es superior a 60 °C).	La tecla está bloqueada.
La tecla de programa ( 24 ,  23 ,  22) se ilumina y START/STOP 19 parpadea.	El programa se ha seleccionado, pero aún no se ha iniciado.	Pulsar START/STOP 19 para iniciar la función.
La tecla de programa ( 24 ,  23 ,  22) se ilumina y START/STOP 19 brilla.	El programa se ha seleccionado e iniciado.	Para interrumpir el programa antes de tiempo, pulsar START/STOP 19 .
La tecla de programa  23 parpadea y START/STOP 19 brilla.	El programa se ha seleccionado e iniciado. Antes de esto tendrá lugar el tiempo de calentamiento de 10 minutos.	El programa empieza automáticamente. - El tiempo preajustado puede modificarse con el regulador de tiempo 26 . - Para iniciar el programa antes de que transcurran los 10 minutos, pulse  23 .
 25 se ilumina.	La báscula está activa.	Para poner a 0 la indicación de peso, pulse  25 .

9.6 Ajuste del tiempo

Girando el regulador de tiempo ⌚ **26** puede ajustar la duración del proceso de cocción o preparación:

- Girar el regulador de tiempo **26** en dirección "-": reducir el tiempo
- Girar el regulador de tiempo **26** en dirección "+": aumentar el tiempo
- El tiempo puede ajustarse entre 1 segundo y 90 minutos.
- El ajuste se efectúa en los siguientes intervalos:
 - hasta 1 minuto en intervalos de un segundo,
 - a partir de 1 minuto en intervalos de 30 segundos,
 - a partir de 10 minutos en intervalos de un minuto.
- El tiempo ajustado se indica en la pantalla **27**.



- Una vez iniciada la función, el tiempo avanzará en cuenta atrás.
- Si no se ha seleccionado previamente ningún tiempo y ninguna temperatura, el indicador de tiempo empezará a contar de 0 segundos (00:00) hasta 90 minutos (90:00). A continuación, el aparato dejará de funcionar.
- Durante el funcionamiento se puede modificar el tiempo.
- El aparato se detiene una vez transcurrido el tiempo ajustado.
- Tras varios segundos el LED **15** se apaga y suena una señal acústica. El aparato puede abrirse.

NOTA: si se han ajustado una velocidad por encima del nivel 6 y un tiempo superior a 15 minutos, el tiempo se reducirá automáticamente a 15 minutos durante la puesta en marcha.

9.7 Selección de la temperatura

Girando el regulador de temperatura **17** puede ajustar la temperatura de cocción:

- La temperatura puede ajustarse entre 37 °C y 130 °C (37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130 °C).
- La temperatura ajustada se indica en la pantalla **27**.



- Para iniciar el proceso de calentamiento es preciso seleccionar una velocidad y efectuar un ajuste del tiempo.
- Durante el calentamiento es posible que la temperatura indicada de los alimentos oscile en gran medida.
- Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, se escuchará una señal acústica y la temperatura de los alimentos se indicará tras el símbolo .
- Durante el funcionamiento se puede modificar la temperatura.

NOTA: Si se ha ajustado una velocidad por encima de 3, la función calefactora estará bloqueada y no se podrá ajustar ninguna temperatura.

9.8 Ajuste de la velocidad

Girando el regulador de velocidad  **18** puede ajustar la velocidad:

- La velocidad puede ajustarse en 10 niveles:
 - Nivel 1 - 4: para el accesorio batidor **31**;
 - Nivel 1 - 10: para el accesorio con cuchillas **29**.

PRECAUCIÓN:

- ⊙ El accesorio batidor **31** debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4. En la pantalla **27** aparecerá una indicación correspondiente.
- ⊙ Al mezclar líquidos en el nivel 10, el contenido del vaso mezclador **5** debe ser como máximo 1 litro, ya que de lo contrario el líquido puede salir disparado (véase "Uso del vaso mezclador" en la página 20). A velocidades inferiores a 10, el vaso mezclador **5** puede llenarse como máximo hasta 2,2 litros.



- Para más indicaciones: véase "Resumen de las funciones" en la página 6.
- La velocidad ajustada se indica en la pantalla **27**.



- Durante el funcionamiento se puede modificar la velocidad.
- En el programa  no se puede elegir la velocidad.
- Si durante el funcionamiento modifica la velocidad a 0, el aparato se detendrá. Para seguir trabajando, seleccione una velocidad y pulse la tecla **START/STOP 19**.
- Si se ha seleccionado una temperatura, tan solo las velocidades 1 - 3 estarán disponibles.

Arranque suave

Para evitar que al acelerar repentinamente se proyecte líquido proveniente de alimentos cocinados calientes del interior del vaso mezclador **5** o que el aparato dé sacudidas, existe un arranque suave para todos los ajustes excepto la función Turbo:

- Arranque suave para temperaturas de los alimentos a partir de 60 °C.

9.9 Marcha atrás

La marcha atrás sirve para remover cuidadosamente alimentos que no deben triturarse.

- Pulsando la tecla  **21** es posible modificar en cualquier momento la dirección de rotación del accesorio con cuchillas **29** en el funcionamiento normal.
- La marcha atrás solamente puede emplearse a una velocidad baja (nivel 1 a 3).
- En los programas  y , la marcha atrás está controlada por el programa.
- Pulsar  **21** para activar la marcha atrás.



- Pulsar de nuevo  **21** para desactivar la marcha atrás.



9.10 Función Turbo

PRECAUCIÓN:

- ⊙ Al mezclar líquidos, el contenido del vaso mezclador **5** debe ser como máximo 1 litro, ya que de lo contrario el líquido puede salir disparado.
- ⊙ No utilice nunca esta función si está utilizando el accesorio batidor **31**.

Con la función Turbo puede seleccionar rápidamente la velocidad 10 (máxima). Esto sirve, p. ej., para triturar nueces, pequeñas cantidades de hierbas o cebollas de forma rápida.

- **TURBO 20** se ilumina en blanco: la función es posible.
- **TURBO 20** se ilumina en rojo: la tecla está bloqueada y la función no es posible (p. ej., porque la temperatura de los alimentos en el vaso mezclador es superior a 60 °C).

NOTA: sin embargo, si pulsa la tecla **TURBO 20**, suena una señal y en la pantalla **27** aparece el símbolo de la derecha.



- Pulse y mantenga pulsada la tecla **TURBO 20** mientras la función sea necesaria.

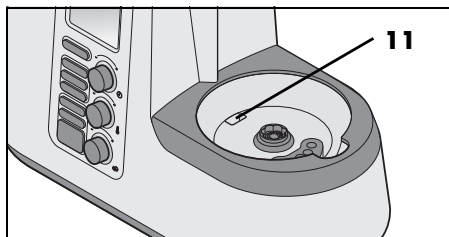


NOTAS:

- La función Turbo solamente funciona,
 - si las cuchillas **29** no giran.
 - si la temperatura de los alimentos en el vaso mezclador **5** es inferior a 60 °C.
- La velocidad aumentará de golpe hasta el nivel 10 (máxima).

9.11 Salida de agua

En el alojamiento para el vaso mezclador **9** se encuentra una salida de agua **11**.



Si sale líquido del vaso mezclador **5**, este no se acumula en el aparato básico **13**, sino que puede salir hasta la base de apoyo a través del orificio de salida de agua **11**.

9.12 Iniciar y detener el aparato

- Después de ajustar uno o varios valores o un programa, inicie el aparato, pulsando la tecla **START/STOP 19**.
- Pulsando de nuevo la tecla **START/STOP 19** puede interrumpir un proceso de cocción o preparación en curso.

10. Uso del vaso mezclador

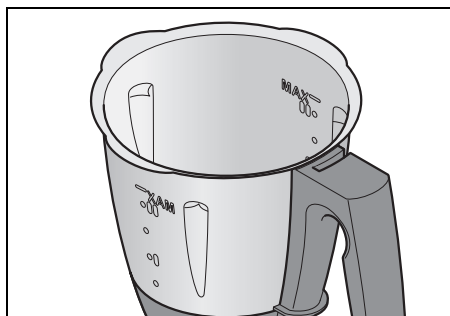
NOTA: en este manual de instrucciones se describen las funciones básicas como mezclar, triturar y cocer al vapor. Para obtener indicaciones sobre cómo preparar platos especiales, consulte el libro de recetas.

10.1 Retirada del vaso mezclador

El vaso mezclador **5** solamente puede retirarse cuando la tapa **34** está abierta.

1. Gire la tapa **34** en sentido antihorario hasta que la flecha del bloqueo **12** apunte hacia el símbolo del candado abierto.
2. Extraiga el vaso mezclador **5** en posición recta levantándolo hacia arriba del alojamiento **9**.

10.2 Marcas en el vaso mezclador



El vaso mezclador **5** presenta marcas por la parte interior relativas a la capacidad:

- Marca inferior: aprox. 0,5 litros
- Marca I: aprox. 1 litro
- Marca intermedia: aprox. 1,5 litros
- Marca II: aprox. 2 litros

- Marca superior **MAX**: aprox. 2,2 litros, corresponde a la capacidad máxima permitida

PRECAUCIÓN:

- ⊙ Al mezclar líquidos en el nivel 10 o con la tecla **TURBO 20**, el contenido del vaso mezclador **5** debe ser como máximo 1 litro, ya que de lo contrario el líquido puede salir disparado. A velocidades inferiores a 10, el vaso mezclador **5** puede llenarse como máximo hasta 2,2 litros.

NOTA: Al realizar algunas manipulaciones, el vaso mezclador **5** debe contener el suficiente líquido como para que el aparato pueda funcionar perfectamente. De esa forma, p. ej., para batir nata se debe usar al menos 200 ml, y para montar claras de huevo, al menos dos huevos.

10.3 Insertar y extraer el accesorio con cuchillas

El accesorio con cuchillas **29** sirve para triturar alimentos.

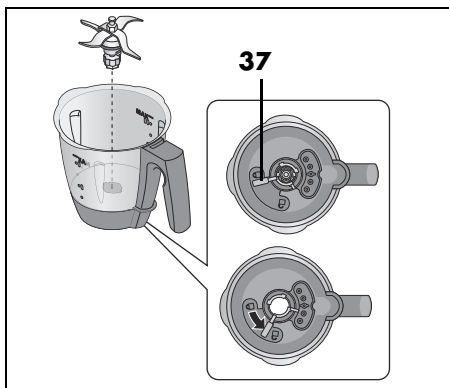
El vaso mezclador **5** nunca debe utilizarse sin el accesorio con cuchillas **29**, ya que el accesorio con cuchillas **29** tapona el vaso mezclador **5** por la parte inferior.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas **29** están muy afiladas. Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.

Para extraer el accesorio con cuchillas **29**, proceda del siguiente modo:



1. Coloque el vaso mezclador **5** en posición horizontal.
2. Presione la palanca de desbloqueo **37** en la parte inferior del vaso mezclador **5** para que coincida con el símbolo del candado abierto.
3. Extraiga cuidadosamente las cuchillas **29** tirando de ellas hacia arriba.



Para insertar el accesorio con cuchillas **29**, proceda del siguiente modo:

4. Coloque el vaso mezclador **5** en posición horizontal.
5. Inserte las cuchillas **29** desde arriba. Tenga en cuenta que las dos levas de la base del accesorio con cuchillas **29** deben encajarse en las dos ranuras de la parte inferior del vaso mezclador **5**.

PRECAUCIÓN:

- ☉ Procure que la junta **28** de las cuchillas **29** esté correctamente colocada, ya que de lo contrario podría salirse el contenido.

6. Para bloquear el accesorio con cuchillas **29**, accione la palanca de desbloqueo **37** en la parte inferior del vaso mezclador **5** para que coincida con el símbolo del candado cerrado.



NOTA: triture los trozos grandes en trozos más pequeños de aprox. 3 - 4 cm. De no hacerlo, los trozos grandes podrían atascarse en las cuchillas.

10.4 Insertar el vaso mezclador

1. Coloque el vaso mezclador **5** en el alojamiento **9**.
2. Presione ligeramente el vaso mezclador **5** hacia abajo hasta que el buje en forma de flor del accesorio con cuchillas **29** engrane en el alojamiento de las cuchillas **10**.

NOTAS:

- Si el vaso mezclador **5** no se puede presionar hacia abajo, deberá "bambolearlo" un poco para que el buje en forma de flor del accesorio con cuchillas **29** del vaso mezclador **5** se introduzca en el alojamiento de las cuchillas **10**.
- Si el vaso mezclador **5** no está correctamente insertado, un mecanismo de seguridad impide el funcionamiento del aparato.

10.5 Insertar y extraer el accesorio batidor

El accesorio batidor **31** sirve para mezclar alimentos muy fluidos, p. ej., para batir nata, montar claras de huevo y emulsionar (p. ej., mayonesa).

El accesorio batidor **31** se encaja sobre las cuchillas **29**:

- Las alas del accesorio batidor **31** están situadas en los espacios intermedios de las cuchillas.
- Para más indicaciones: véase "Resumen de las funciones" en la página 6.

PRECAUCIÓN:

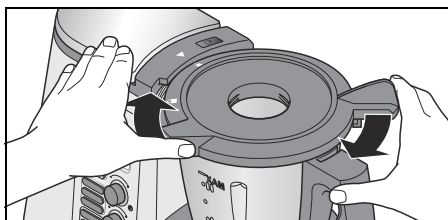
- ⊙ El accesorio batidor **31** debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4.
- ⊙ La tecla **TURBO 20** no debe utilizarse cuando se esté usando el accesorio batidor **31**.
- ⊙ Cuando se utilice el accesorio batidor **31** no debe usarse la espátula **32**, ya que podría engancharse en el accesorio batidor **31**.
- ⊙ Al añadir alimentos procure que estos no bloqueen el accesorio batidor **31**.

Para extraer el accesorio batidor **31** retírelo tirando de él hacia arriba.

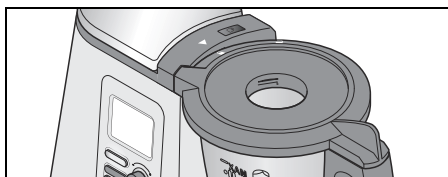
10.6 Colocar la tapa del vaso mezclador

La tapa para el vaso mezclador **34** solamente puede colocarse cuando el vaso mezclador **5** esté correctamente insertado.

1. Coloque la tapa para el vaso mezclador **34** un poco ladeada sobre el vaso mezclador **5**.
El símbolo del candado abierto debe coincidir con la flecha del bloqueo **12**.



2. Presione y gire la tapa **34** con ambas manos en sentido horario hasta que el símbolo del candado cerrado coincida con la flecha del bloqueo **12**.
Tan solo cuando la tapa **34** esté correctamente cerrada es posible iniciar el aparato.



NOTAS:

- Para que sea un poco más fácil cerrar la tapa, humedezca un trapo con unas cuantas gotas de aceite y frote con él la junta **33**.
- El aparato solamente se puede iniciar cuando la tapa **34** esté correctamente colocada.
- Para que la tapa **34** encaje correctamente en el bloqueo es útil presionar ligeramente el símbolo del candado al cerrarla.
- Si la tapa **34** no está colocada correctamente, en la pantalla **27** aparecerá el símbolo de la derecha.
- Cuando el aparato se pone en funcionamiento, la tapa **34** se bloquea automáticamente y el LED **15** se ilumina (véase "Bloqueo automático" en la página 14).



10.7 Uso de la tapa para el orificio de llenado

El vaso medidor **35** sirve al mismo tiempo para cerrar el vaso mezclador **5** y para dosificar los ingredientes.

- Para cerrar el vaso mezclador **5**, coloque el vaso medidor **35** con la abertura hacia abajo en la tapa **34** y bloquéelo girándolo en sentido horario.

PRECAUCIÓN:

- ⊙ Antes de retirar el vaso medidor **35** debe reducir la velocidad al nivel 1, 2 o 3 de manera que no pueda salir disparado ningún alimento.
- El vaso medidor **35** puede retirarse brevemente para introducir ingredientes.
- Para dosificar ingredientes, gire el vaso medidor **35** e introduzca los alimentos. Los valores en ml pueden leerse desde fuera.

10.8 Cocer y rehogar con el accesorio de cocción

1. Llene el vaso mezclador **5** con al menos 500 ml de agua. Eche agua en el vaso mezclador **5** como máximo hasta que al añadir los alimentos no se supere la capacidad máxima de 2,2 litros.
 - Los alimentos se cocerán si están totalmente cubiertos por el agua.
 - Si los alimentos no están completamente cubiertos por el agua, se rehogarán.
2. Introduzca los alimentos en el accesorio de cocción **30**.

NOTA: Procure que el nivel de llenado no supere la marca **MAX**.

3. Coloque el accesorio de cocción **30** en el vaso mezclador **5**.
4. Cierre el vaso mezclador **5** con la tapa **34** y el vaso medidor **35**.
5. Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado **6**.
6. Ajuste el tiempo deseado con el regulador de tiempo ⌚ **26**.
7. Seleccione la temperatura deseada con el regulador de temperatura 🌡 **17**, p. ej., 100 °C para cocer.

En la pantalla **27** se indicarán el tiempo ajustado y la temperatura seleccionada.



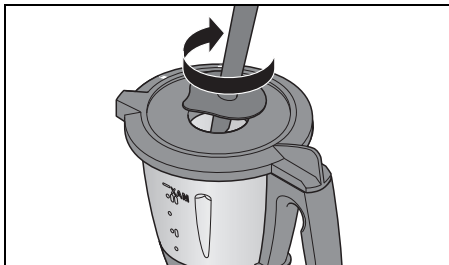
8. Seleccione la velocidad 1 para una distribución uniforme del calor en el agua.
9. Pulse la tecla **START/STOP 19**. El aparato empieza a funcionar.
10. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato dejará de funcionar y la iluminación de las teclas se apagará.
11. Tras varios segundos el LED 🔒 **15** se apaga y suena una señal acústica. El aparato puede abrirse.
12. Pulse el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato.

10.9 Uso de la espátula

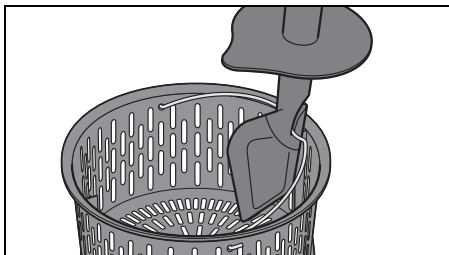
La espátula **32** sirve para remover los ingredientes y para extraer el accesorio de cocción **30**.

PRECAUCIÓN:

- ⊗ La espátula **32** no debe utilizarse cuando el accesorio batidor **31** esté insertado. De hacerlo, la espátula **32** podría trabarse en el accesorio batidor **31**.
- ⊗ No use ningún otro utensilio de cocina para remover los ingredientes. Cualquier otro utensilio podría engancharse con las cuchillas y provocar daños.
- Remueva por regla general **en sentido horario**. La espátula **32** está diseñada de tal forma que al remover en sentido horario no pueda entrar en contacto con las cuchillas **29** en funcionamiento.



Con el gancho de la parte posterior de la espátula **32** es posible retirar el accesorio de cocción **30** caliente sin tener que tocarlo directamente. Simplemente enganche la varilla metálica del accesorio de cocción **30** y tire de él hacia arriba para sacarlo.



11. Cocción al vapor



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊗ Al abrir la tapa **1** o **34** durante el funcionamiento puede salir vapor caliente.

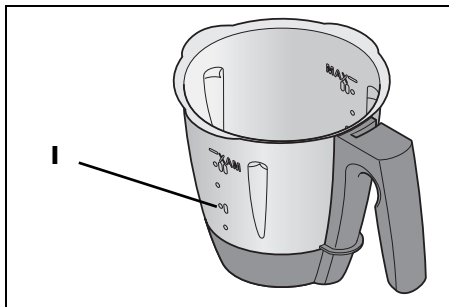
NOTA: en este manual de instrucciones se describen las funciones básicas como mezclar, triturar y cocer al vapor. Para obtener indicaciones sobre cómo preparar platos especiales, consulte el libro de recetas.

11.1 Información general sobre el programa

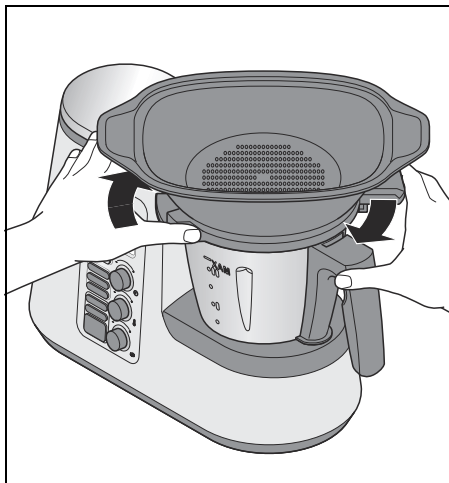
- Tiempo preajustado: 20 minutos (modificable)
- Temperatura preajustada: 120 °C (fija)
- Velocidad: desconectada, no seleccionable
-  **23** parpadea, el tiempo preajustado no avanza en cuenta atrás: tiene lugar el tiempo de calentamiento de 10 minutos.
-  **23** se ilumina, el tiempo preajustado avanza en cuenta atrás: la cocción al vapor se ha iniciado y está en marcha.

11.2 Preparación de los accesorios de vapor

1. Coloque el vaso mezclador **5** en el alojamiento **9**.
2. Llene el vaso mezclador **5** con 1 litro de agua. Esto corresponde a la segunda marca empezando por abajo (**l**).



3. Compruebe que la junta **4** del accesorio de vapor hondo **3** esté correctamente colocada.
4. Coloque el accesorio de vapor hondo **3** un poco ladeado sobre el vaso mezclador **5**.



5. Gire el accesorio de vapor hondo **3** de tal forma que encaje claramente. El aparato solamente se puede iniciar

cuando el accesorio de vapor **3** esté correctamente colocado.

NOTAS:

- Si el accesorio de vapor **3** no está colocado correctamente, en la pantalla **27** aparecerá el símbolo de la derecha.
- Para que sea un poco más fácil colocar el accesorio de vapor **3**, humedezca un trapo con unas cuantas gotas de aceite y frote con él la junta **4**.



6. Introduzca los alimentos en los accesorios de vapor **3** y (si es necesario) **2**.

NOTA: aunque utilice solamente el accesorio de vapor llano **2**, siempre deben insertarse los dos accesorios de vapor **3** y **2** para que no salga vapor lateralmente.

7. Coloque el accesorio de vapor **2** lleno sobre el accesorio de vapor **3**.
8. Cierre los accesorios de vapor con la tapa para accesorios de vapor **1**.

11.3 Iniciar la cocción al vapor

1. Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado **6**.
2. Pulse la tecla  **23**. La tecla  **23** se ilumina y los valores de programa se indican en la pantalla **27**.
3. Pulse la tecla **START/STOP 19**. Da comienzo un tiempo de calentamiento de 10 minutos. Durante este tiempo
 - en la pantalla **27** no habrá cuenta atrás;
 - parpadea la tecla  **23**;
 - el tiempo preajustado puede modificarse con el regulador de tiempo **26**;
 - el LED  **15** se ilumina y el bloqueo automático está activado.

4. Una vez transcurridos los 10 minutos se escuchará una señal breve. La tecla  **23** se ilumina.



NOTA: para iniciar el programa antes de que transcurran los 10 minutos, pulse una vez la tecla parpadeante  **23**.

5. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, las teclas **START/STOP 19** y  **23** se oscurecerán y en la pantalla **27** se indicarán todos los valores (excepto la temperatura) con 0. El LED  **15** se apaga y suena una señal acústica.
6. Pulse el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al abrir la tapa **1** o **34** durante el funcionamiento puede salir vapor caliente.

7. Retire los alimentos de los accesorios de vapor **2/3**.

11.4 Comprobar el punto de cocción

Tenga en cuenta que no debería cocer los alimentos durante demasiado tiempo, ya que de ser así las verduras pueden quedar demasiado blandas y la carne y el pescado demasiado secos y duros.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al abrir la tapa **1** durante el funcionamiento puede salir vapor caliente.

Para comprobar entretanto el estado de los alimentos cocinados, proceda del siguiente modo:

1. Abra cuidadosamente la tapa para accesorios de vapor **1**.
Al abrir la tapa **1** procure que no salga un chorro de vapor caliente en dirección a usted.
2. Quite la tapa **1** completamente.
3. Compruebe mediante una varilla larga o un tenedor el estado de los alimentos cocinados:
 - Si los alimentos están listos, pulse la tecla **START/STOP 19** y a continuación el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato.
 - Si los alimentos aún no están listos, coloque de nuevo la tapa **1** y deje que el aparato siga funcionando.

11.5 Cocción al vapor con el accesorio de cocción

NOTA: también puede utilizar el programa  con el accesorio de cocción **30**. No obstante, si abre la tapa **34** para comprobar el punto de cocción, los ajustes se perderán. Para continuar el proceso de cocción es preciso volver a efectuar los ajustes.

1. Llene el vaso mezclador **5** con 500 ml de agua.
2. Introduzca los alimentos en el accesorio de cocción **30**.
3. Coloque el accesorio de cocción **30** en el vaso mezclador **5**.
4. Cierre el vaso mezclador **5** con la tapa **34** y el vaso medidor **35**.
5. Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado **6**.
6. Inicie el programa (véase "Iniciar la cocción al vapor" en la página 25).
7. Una vez finalizado el programa, abra la tapa **34** y retire el accesorio de cocción **30** (véase "Uso de la espátula" en la página 24).

8. Pulse el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avance al siguiente paso de la receta.

11.6 Protección contra el sobrecalentamiento

El aparato dispone de una protección contra el sobrecalentamiento. En cuanto deje de haber agua en el vaso mezclador **5** y eso haga que la temperatura sea demasiado elevada, el aparato se apagará automáticamente.

En ese caso, desenchufe el aparato de la red eléctrica **7** y deje que se enfríe.

Hecho esto, podrá poner de nuevo el aparato en marcha con agua.

12. Consejos para cocer al vapor

La cocción al vapor es una de las opciones más sanas para cocinar alimentos. No solamente se conservan en su mayor parte los nutrientes y colores de los alimentos, sino que estos mantienen su sabor natural y están igual de crujientes, para regocijo de quienes los disfrutan. Esto hace que la sal, la grasa y las especias puedan emplearse de manera menos generosa.

12.1 Uso de los accesorios de vapor

Según sea necesario, puede utilizar solamente el accesorio de vapor hondo **3** o bien ambos accesorios de vapor (**2** y **3**). El accesorio de vapor llano **2** no puede utilizarse sin el accesorio de vapor hondo **3**.

12.2 Preparación de menús

Si prepara un menú completo y por ello utiliza ambos accesorios de vapor uno sobre otro, tenga en cuenta lo siguiente:

- La carne y el pescado deben cocerse siempre en el accesorio de vapor **3** inferior, de manera que el jugo que pueda gotear hacia abajo no caiga sobre los demás alimentos;
- Los alimentos de mayor peso deben cocinarse, en la medida de lo posible, en el accesorio de vapor **3** inferior.

13. Amasar

Con la máquina puede procesar hasta 500 g de harina como máximo. El programa funciona únicamente con las cuchillas **29**.

13.1 Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 1:30 minutos (modificable)
- Tiempo máximo: 3 minutos
- Temperatura preajustada: 0 °C (fija)
- Velocidad preajustada: 4 (fija)
- Marcha normal/marcha atrás: controlada por el programa

13.2 Inicio del programa

1. Introduzca la masa en el vaso mezclador **5**.
2. Cierre el vaso mezclador **5** con la tapa **34**.
3. Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado **6**.

4. Pulse la tecla  **24**. La tecla  **24** se ilumina y los valores de programa se indican en la pantalla **27**.



5. Pulse la tecla parpadeante **START/STOP 19**.
El programa se inicia. El tiempo ajustado avanza en cuenta atrás en la pantalla **27**. La tecla  **24** se ilumina. El programa controla la marcha normal/marcha atrás automáticamente.
6. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, las teclas **START/STOP 19** y  **24** se oscurecerán y en la pantalla **27** se indicarán todos los valores (excepto la temperatura) con 0.
7. Tras varios segundos el LED  **15** se apaga y suena una señal acústica. El aparato puede abrirse.
8. Pulse el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avance al siguiente paso de la receta.

14. Rehogar

Con este programa puede rehogar ligeramente hasta 200 g de carne, pescado, verdura y especias, p. ej., para liberar aromas tostados. Los trozos grandes deben tritularse un poco previamente.

14.1 Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 7 minutos (modificable)
- Tiempo máximo: 14 minutos
- Temperatura preajustada: 130 °C (modificable)
- Velocidad preajustada: 1 (fija)
- Marcha normal/marcha atrás: controlada por el programa

14.2 Inicio del programa

1. Eche un poco de grasa (p. ej., aceite) en el vaso mezclador **5**.
2. Introduzca los alimentos en el vaso mezclador **5**.
3. Cierre el vaso mezclador **5** con la tapa **34**.
4. Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado **6**.
5. Pulse la tecla  **22**. La tecla  **22** se ilumina y los valores de programa se indican en la pantalla **27**.



6. Pulse la tecla parpadeante **START/STOP 19**.

El programa se inicia. El tiempo ajustado avanza en cuenta atrás en la pantalla **27**. La tecla  **22** se ilumina. El programa controla la marcha atrás automáticamente. En un intervalo fijo, las cuchillas **29** arrancan con un breve movimiento de marcha atrás.

- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, las teclas **START/STOP 19** y  **22** se oscurecerán y en la pantalla **27** se indicarán todos los valores (excepto la temperatura) con 0.
- Tras varios segundos el LED  **15** se apaga y suena una señal acústica. El aparato puede abrirse.
- Pulse el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avance al siguiente paso de la receta.

15. Limpieza y mantenimiento del aparato



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- Antes de cada limpieza desconecte el enchufe **7**.
- Nunca sumerja el aparato básico **13** en agua.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas **29** están muy afiladas. Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
- Antes de retirar el accesorio con cuchillas **29**, enjuague el vaso mezclador **5** con agua y elimine los restos de comida de las cuchillas **29** de manera que el accesorio pueda retirarse con seguridad.
- Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas **29** y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.

PRECAUCIÓN:

- No utilice en ningún caso detergentes abrasivos o que produzcan arañazos. De esta manera se podría dañar el aparato.

NOTA: Determinados alimentos o especias (p. ej., el curry) pueden manchar el plástico. No se trata de ningún fallo del aparato ni supone ningún peligro para la salud.

15.1 Limpieza del aparato básico

- Limpie el aparato básico **13** con un trapo húmedo. Asimismo puede utilizar un poco de detergente.
- Fríéguelo a continuación con un trapo limpio y agua limpia.
- No vuelva a utilizar el aparato básico **13** hasta que esté completamente seco.

15.2 Limpieza en el lavavajillas

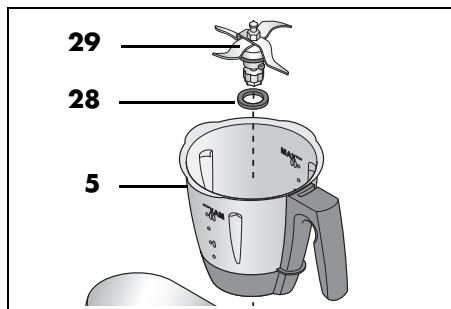
Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

- Vaso mezclador **5**
- Vaso medidor **35**
- Tapa para el vaso mezclador **34**
- Junta de la tapa para el mezclador **33**
- Cuchillas **29**
- Junta de las cuchillas **28**
- Accesorio de cocción **30**
- Accesorio batidor **31**
- Espátula **32**
- Accesorio de vapor, hondo **3**
- Junta del accesorio de vapor hondo **4**
- Accesorio de vapor, llano **2**
- Tapa para accesorios de vapor **1**

En ningún caso deben limpiarse en el lavavajillas las siguientes piezas:

- Aparato básico **13**
- Cable de conexión **7**

NOTA: asegúrese de retirar el accesorio con cuchillas **29** antes de poner a lavar el vaso mezclador **5** en el lavavajillas. Retire **antes de cada limpieza** la junta **28** del accesorio con cuchillas **29**.



15.3 Limpieza de los accesorios

1. Enjuague el vaso mezclador **5** con agua caliente y tire el agua.
2. Retire el accesorio con cuchillas **29** (véase "Insertar y extraer el accesorio con cuchillas" en la página 20) y quite la junta **28** (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas" en la página 30).
3. Limpie a mano el accesorio completo en el fregadero con agua de lavado o en el lavavajillas.
4. Si lo limpia a mano, enjuague todas las piezas con agua limpia.
5. Deje secar completamente todas las piezas, antes de volver a usarlas.
6. Vuelva a insertar el accesorio con cuchillas **29** antes del siguiente uso.

15.4 Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas

Retire las juntas **28**, **33** y **4** para limpiarlas y compruebe que no presentan daños. Fíjese en posibles alteraciones (p. ej., porosidad del material o desgarros).

- Las juntas retiradas **28**, **33** y **4** pueden lavarse en el lavavajillas.
- Las juntas dañadas **28**, **33** y **4** deben sustituirse por otras nuevas. Puede solicitar nuevas juntas de forma suplementaria (véase "Solicitar accesorios" en la página 37).

PRECAUCIÓN:

- ⊙ Las juntas retiradas **28**, **33** y **4** deben volver a insertarse antes del siguiente uso o sustituirse por otras nuevas. No se permite el funcionamiento sin insertar las juntas **28**, **33** y **4**.

Cuchillas 29

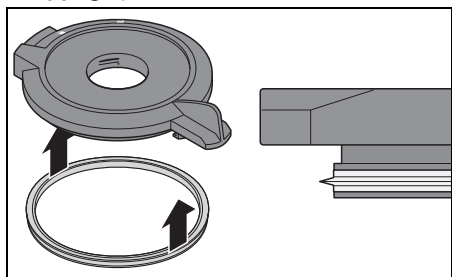
1. Extraiga el accesorio con cuchillas **29** del vaso mezclador **5** (véase "Insertar y extraer el accesorio con cuchillas" en la página 20).
2. Retire la junta **28** del accesorio con cuchillas **29**.
3. Coloque de nuevo la junta limpia o una nueva.
4. Vuelva a insertar el accesorio con cuchillas **29** antes del siguiente uso.

Accesorio de vapor hondo 3

1. Retire la junta **4** de la parte inferior del accesorio de vapor hondo **3**.
2. Coloque la junta **4** limpia o una nueva en el accesorio de vapor hondo **3**. Procure que la junta esté ajustada en plano sobre toda la superficie y no presente ondulaciones.

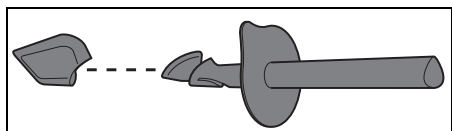
Tapa del vaso mezclador 34

1. Retire la junta **33** de la parte inferior de la tapa para el vaso mezclador **34**.
2. Coloque la junta **33** limpia o una nueva en la tapa para el vaso mezclador **34**.



15.5 Limpieza, comprobación y sustitución de la espátula

La espátula **32** tiene una rasqueta de silicona extraíble.



Retire la rasqueta de silicona para limpiarla y compruebe que no presenta daños. Fíjese en posibles alteraciones (p. ej., porosidad del material o desgarros).

- Ambas piezas se pueden lavar en el lavavajillas.
- Puede solicitar una rasqueta de silicona nueva de forma suplementaria (véase "Solicitar accesorios" en la página 37).

15.6 Descalcificación

Al cocer al vapor con agua que contiene cal pueden formarse depósitos de cal en las piezas utilizadas, en especial en el vaso mezclador **5**.

Limpieza normal

En la mayoría de los casos, los depósitos de cal pueden eliminarse limpiándolos a mano o en el lavavajillas.

Depósitos de cal ligeros

1. Los depósitos de cal ligeros que no puedan eliminarse mediante una limpieza normal a mano o en el lavavajillas pueden limpiarse con un trapo impregnado con un poco de vinagre doméstico.
2. Enjuague a continuación con agua limpia.

Depósitos de cal importantes

PRECAUCIÓN:

- ⊙ No utilice ningún producto descalcificador de venta habitual en comercios, ni tampoco ácido acético o vinagre concentrado. Emplee el siguiente método cuidadoso.

1. Prepare una mezcla de 50 % de vinagre doméstico claro y 50 % de agua hirviendo.
2. Vierta esta mezcla en el vaso mezclador **5** o coloque otras piezas con depósitos de cal en un recipiente lleno de esta mezcla.
3. Deje actuar la mezcla durante 30 minutos.

NOTA: dejarlo actuar más tiempo no mejora la descalcificación, pero puede dañar las piezas a largo plazo.

4. Enjuague a continuación con agua limpia.
5. Deje secar completamente las piezas, antes de volver a usarlas.

15.7 Conservación

- Guarde el aparato protegido del polvo y la suciedad y fuera del alcance de los niños.

15.8 Reemplazo del alojamiento de las cuchillas

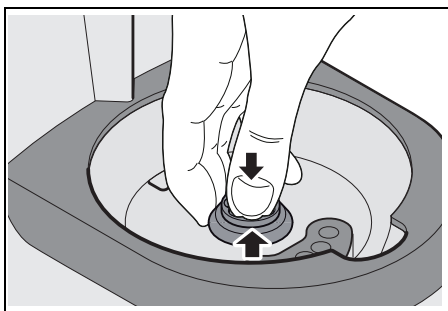
Si procesa cantidades mayores a las indicadas en estas instrucciones (p. ej., masa con más de 500 g de harina), el alojamiento de las cuchillas **10** puede desgastarse de tal forma que el accesorio con cuchillas **29** deje de girar correctamente.

En ese caso, sustituya el alojamiento de las cuchillas **10** por otro nuevo. En el futuro, tenga en cuenta las cantidades máximas indicadas.

Ilustración A: al efectuarse la entrega, el aparato trae incluido un alojamiento de las cuchillas de repuesto **10** que incluye una tapa de silicona **36**.

También puede solicitar esta pieza de repuesto de forma suplementaria (véase "Solicitar accesorios" en la página 37).

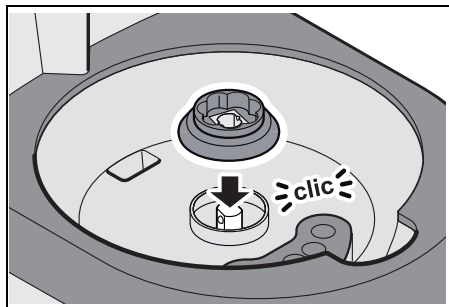
Retirar el alojamiento de las cuchillas viejo



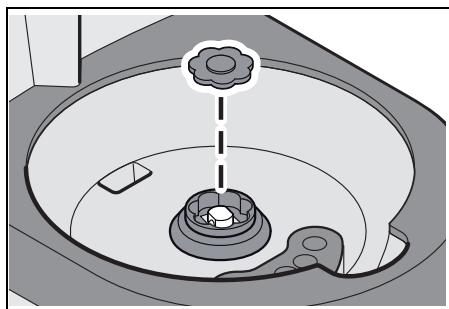
1. Presione con el pulgar la tapa de silicona **36** agarrando al mismo tiempo por debajo del borde del alojamiento de las cuchillas **10** viejo. Extraiga el alojamiento de las cuchillas **10** viejo tirando hacia arriba.

Es posible que deba "sacudir" un poco para que el alojamiento de las cuchillas **10** se pueda sacar.

Insertar un alojamiento de las cuchillas nuevo



2. Coloque el alojamiento de las cuchillas **10** nuevo sobre el eje motor. La muesca del alojamiento de las cuchillas **10** debe colocarse de forma adecuada sobre los lados aplanados del eje motor. El alojamiento de las cuchillas **10** encaja con un "clik" en el eje motor.



- Coloque la tapa de silicona **36** en el alojamiento de las cuchillas **10**.

16. Averías, causas, subsanación

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

16.1 Averías en el funcionamiento

Averías	Causas	Subsanación
El aparato no arranca.	El vaso mezclador 5 no está insertado correctamente	Insertar correctamente el vaso mezclador 5 (véase "Insertar el vaso mezclador" en la página 21).
	La tapa 34 o el accesorio de vapor hondo 3 no están colocados correctamente sobre el vaso mezclador 5 .	Colocar correctamente la tapa 34 o el accesorio de vapor hondo 3 .
	No hay suministro de corriente eléctrica	Comprobar el enchufe 7 , el interruptor de encendido/apagado 6 y, en su caso, el fusible.
El accesorio con cuchillas 29 no gira.	¿Está desgastado el alojamiento de las cuchillas 10 ? Esto puede suceder, p. ej., si acaba de procesar una cantidad demasiado grande de masa.	Sustituya el alojamiento de las cuchillas 10 por otro nuevo (véase "Reemplazo del alojamiento de las cuchillas" en la página 32) y, en el futuro, tenga en cuenta las cantidades máximas indicadas.

Averías	Causas	Subsanación
Hay líquido por debajo del aparato	El accesorio con cuchillas 29 no está correctamente insertado y por ello el vaso mezclador 5 tiene fugas.	Insertar correctamente el accesorio con cuchillas 29 (véase "Insertar y extraer el accesorio con cuchillas" en la página 20).
	La junta de las cuchillas 28 está defectuosa.	Insertar una junta 28 (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas" en la página 30) nueva.
	Ha salido líquido del vaso mezclador 5 y se ha derramado sobre la base de apoyo a través de la salida de agua 11 del aparato básico 13 . (véase "Salida de agua" en la página 19)	Al mezclar líquidos en el nivel 10 o con la tecla TURBO 20 , el contenido del vaso mezclador 5 debe ser como máximo 1 litro, ya que de lo contrario el líquido puede salir disparado. A velocidades inferiores a 10, el vaso mezclador 5 puede llenarse como máximo hasta 2,2 litros.
Por la tapa 34 del vaso mezclador 5 sale líquido.	La junta 33 no está insertada correctamente.	Insertar correctamente la junta 33 (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas" en la página 30).
	La junta 33 está defectuosa.	Insertar (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas" en la página 30) una junta 33 nueva
No se puede ajustar ninguna temperatura.	Se ha seleccionado una velocidad entre 4 - 10.	Seleccionar una velocidad entre 0 - 3 (véase "Ajuste de la velocidad" en la página 18)
Hay partes del aparato que se manchan.	Determinados alimentos o especias (p. ej., el curry) pueden manchar el plástico. No se trata de un fallo del aparato.	No es necesario remediarlo, ya que no supone ningún peligro para la salud.
No se puede seleccionar ninguna velocidad superior a 3.	Se ha ajustado una temperatura.	Ponga la temperatura a 0.
El aparato se detiene transcurridos 15 minutos.	Se ha seleccionado una velocidad entre 7 - 10. Con esta velocidad el aparato funciona un máximo de 15 minutos sin pausa.	Seleccionar una velocidad entre 0 - 6 (véase "Ajuste de la velocidad" en la página 18).
El tiempo seleccionado se ajusta a 15:00 automáticamente al conectar.		

Averías	Causas	Subsanación
La tapa 34 / el accesorio de vapor hondo 3 no se puede abrir.	El bloqueo electrónico está activado (véase "Bloqueo automático" en la página 14).	Detenga el aparato y espere hasta que el LED  15 esté apagado antes de abrir la tapa 34 / el accesorio de vapor hondo 3 .
	¿Ha intentado abrir la tapa 34 / el accesorio de vapor hondo 3 mientras el LED  15 estaba iluminado? Es posible que el bloqueo electrónico esté bloqueado.	Gire la tapa 34 / el accesorio de vapor hondo 3 con las dos manos en sentido horario hasta que esté completamente cerrado (véase "Colocar la tapa del vaso mezclador" en la página 22) o (véase "Preparación de los accesorios de vapor" en la página 25).

16.2 Mensaje de error en la pantalla

Indicador	Causas	Subsanación
E3	El aparato está sobrecargado. Pueden producirse olor y humo.	- Con la máquina puede procesar hasta 500 g de harina como máximo. - Deje que el aparato se enfríe completamente. A continuación podrá emplearse de nuevo.
	La tapa 34 o el accesorio de vapor hondo 3 no están colocados correctamente sobre el vaso mezclador 5 .	Cerrar correctamente la tapa 34 (véase "Colocar la tapa del vaso mezclador" en la página 22). O cerrar correctamente el accesorio de vapor 3 (véase "Preparación de los accesorios de vapor" en la página 25).
	La función Turbo no se puede emplear porque la temperatura de los alimentos en el vaso mezclador 5 es superior a 60 °C.	Ajuste la velocidad con el selector de velocidad 18 (véase "Ajuste de la velocidad" en la página 18).
HHH	La temperatura en el vaso mezclador 5 es demasiado elevada. No hay suficientes alimentos o líquidos en el vaso mezclador 5 .	Apague el aparato y deje que se enfríe el vaso mezclador. A continuación, añada suficientes alimentos o líquidos al vaso mezclador 5 .
----	La balanza está sobrecargada.	Retire peso de la balanza.

17. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

18. Datos técnicos

Modelo:	SKMK 1200 D4
Tensión de la red:	230 V ~ 50/60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1.200 W Batidora: 800 W Cocinar: 1.000 W
Capacidad máxima del vaso mezclador 5 :	2,2 litros
Peso máximo cargable en la báscula 16 :	5 kg

Símbolos empleados

	Seguridad verificada (GS). Los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Materiales reciclables: cartón (excepto cartón ondulado)
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.

Reserva de modificaciones técnicas.

19. Solicitar accesorios

En nuestro sitio web servicio encontrará información sobre los accesorios que puede solicitar de forma suplementaria.

Solicitar en línea

shop.monsieur-cuisine.com



20. Sitio web

Sitio web:

www.monsieur-cuisine.com



21. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, baterías, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 317553_1901 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **317553_1901**.



Servicio técnico

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa reducida))

E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 317553_1901



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

ALEMANIA

Inhalt

1. Übersicht	42
2. Displayanzeigen	43
3. Funktionen im Überblick	44
4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	45
5. Sicherheitshinweise	46
6. Lieferumfang	51
7. Auspacken und aufstellen	51
8. Waage	52
9. Gerät bedienen	53
9.1 Automatische Verriegelung	53
9.2 Stromversorgung	53
9.3 Gerät ein- und ausschalten	53
9.4 Display	53
9.5 Tasten bedienen	54
9.6 Zeit einstellen	55
9.7 Temperatur einstellen	55
9.8 Geschwindigkeit einstellen	56
9.9 Linkslauf	56
9.10 Turbo-Funktion	57
9.11 Überlauf	57
9.12 Gerät starten und stoppen	57
10. Mixbehälter verwenden	58
10.1 Mixbehälter abnehmen	58
10.2 Markierungen im Mixbehälter	58
10.3 Messereinsatz einsetzen und entnehmen	58
10.4 Mixbehälter einsetzen	59
10.5 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen	60
10.6 Deckel des Mixbehälters aufsetzen	60
10.7 Deckel für die Einfüllöffnung verwenden	61
10.8 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz	61
10.9 Spatel verwenden	62
11. Dampfgaren	62
11.1 Allgemeine Programminformationen	62
11.2 Vorbereitung der Dampfeinsätze	63
11.3 Dampfgaren starten	63
11.4 Garpunkt überprüfen	64
11.5 Dampfgaren mit dem Kocheinsatz	64
11.6 Überhitzungsschutz	65

12. Tipps zum Dampfgaren	65
12.1 Dampfeinsätze verwenden	65
12.2 Menüs zubereiten	65
13. Kneten	65
13.1 Allgemeine Programminformationen	65
13.2 Programm starten	66
14. Anbraten	66
14.1 Allgemeine Programminformationen	66
14.2 Programm starten	66
15. Gerät reinigen und warten	67
15.1 Grundgerät reinigen	67
15.2 Reinigen in der Spülmaschine	67
15.3 Zubehör reinigen	68
15.4 Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen	68
15.5 Spatel reinigen, prüfen und austauschen	69
15.6 Entkalken	69
15.7 Aufbewahren	69
15.8 Messeraufnahme auswechseln	70
16. Störungen, Ursache, Beseitigung	71
16.1 Störungen im Betrieb	71
16.2 Fehlermeldungen im Display	73
17. Entsorgung	74
18. Technische Daten	74
19. Zubehör bestellen	75
20. Webseite	75
21. Garantie der HOYER Handel GmbH	75

1. Übersicht

1		Deckel für Dampfeinsätze
2		Dampfeinsatz, flach
3		Dampfeinsatz, tief
4		Dichtung des tiefen Dampfeinsatzes (richtige Position beachten)
5		Mixbehälter
6	0/I	Hauptschalter
7		Anschlussleitung mit Netzstecker
8		Netzbuchse
9		Aufnahme für den Mixbehälter
10		Messeraufnahme
11		Überlauf
12		Verriegelung
13		Grundgerät
14		Saugfüße
15		LED für automatische Verriegelung
16		Waage
17		Temperaturregler
18		Geschwindigkeitsregler
19	START/STOP	Gerät starten und stoppen
20	TURBO	Turbo-Taste
21		Drehrichtung ändern
22		Programm zum Anbraten
23		Programm zum Dampfgaren
24		Programm zum Kneten von Teig
25		Waage starten / Tara-Funktion aktivieren
26		Zeitregler
27		Display
28		Dichtung des Messereinsatzes (richtige Position beachten)
29		Messereinsatz (mit blumenförmiger Nabe)
30		Kocheinsatz
31		Rühraufsatz
32		Spatel
33		Dichtung des Deckels für den Mixbehälter (richtige Position beachten)
34		Deckel für den Mixbehälter
35		Messbecher

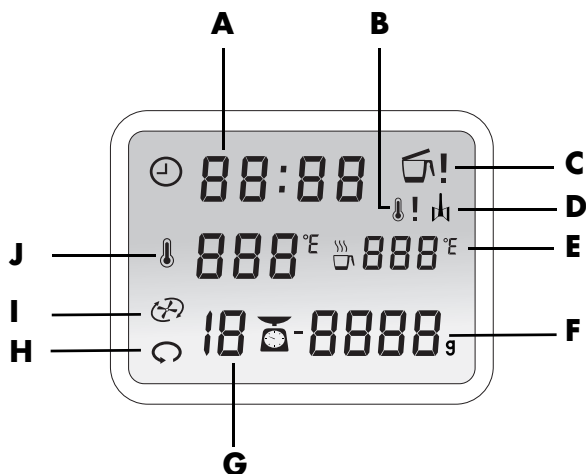
Bild A: Zubehör: Ersatz-Messeraufnahme

36 Silikon-Abdeckung

ohne Abbildung:

37 Entriegelungshebel

2. Displayanzeigen



- A** 🕒 Zeitanzeige (1 Sekunde bis 90 Minuten)
- B** 🌡️! Turbo-Funktion ist nicht möglich, weil die Temperatur zu hoch ist
- C** 🌀! Mixbehälter ist nicht richtig aufgesetzt oder nicht richtig geschlossen
- D** 🌡️! Gewählte Geschwindigkeit (1 - 4) ist für Rühraufsatz geeignet
- E** Temperatur der Lebensmittel im Mixbehälter
- F** 📊 Anzeige des Gewichts in Gramm bis 5.000 g
- G** Anzeige der Geschwindigkeit 1 - 10
- H** 🔄 Linkslauf eingestellt / aktiv
- I** 🌀 Symbol für die Geschwindigkeit
- J** 🌡️ eingestellte Temperatur (37 °C - 130 °C)

3. Funktionen im Überblick

Taste/Arbeitswerkzeug	Funktion	Hinweise
 25 / Waage 16	grammgenaues Wiegen mit Tara-Funktion (auf 0 stellen, um weitere Zutaten abzuwiegen)	bis zu 5 kg
 21	schonendes Rühren von Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen	
TURBO 20	kurzfristig auf die höchste Geschwindigkeit schalten, z. B. um Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln zu zerkleinern	- Funktion ist gesperrt, wenn die Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter über 60 °C beträgt. - bei Flüssigkeiten: bis maximal 1 Liter - nicht verwenden mit dem Rühraufsatz 31
Messereinsatz 29	- zum Zerkleinern, Hacken, Pürieren - für das Programm  - mit der Funktion  zum schonenden Rühren	- muss immer eingesetzt sein, um den Mixbehälter 5 abzudichten - Lebensmittel ggf. vorher in Stücke von ca. 3 - 4 cm Kantenlänge zerkleinern
Rühraufsatz 31	für dünnflüssige Lebensmittel - Sahne schlagen (mindestens 200 ml) - Eiweiß schlagen (mindestens 2 Stück) - Emulgieren (z. B. Mayonnaise)	- darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden - darf nicht mit der Funktion TURBO verwendet werden
Kocheinsatz 30	zum Kochen und Dünsten	mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter 5 geben
 23	Programm zum schonenden Dampfgaren mit den Dampfeinsätzen 2 und 3 , insbesondere für Gemüse, Fisch und Fleisch	auch möglich mit dem Kocheinsatz 30
 24	zum Kneten von Teigen mit dem Messereinsatz 29	es können maximal 500 g Mehl verarbeitet werden
 22	zum leichten Anbraten von Lebensmitteln, z. B. Fleisch oder Zwiebeln	kleine Mengen, in Stücke geschnitten

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine mit Kochfunktion „Monsieur Cuisine Édition Plus“.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine mit Kochfunktion „Monsieur Cuisine Édition Plus“!

Symbole am Gerät

	Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.
	Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.
	Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren des heißen Wasserdampfes.

4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Monsieur Cuisine dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Zerkleinern, Pürieren, Emulgieren, Dampfgaren, Dünsten, Kneten, Anbraten, Kochen und Wiegen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch. Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse zu zerkleinern.

5. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

 **GEFAHR!** Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- ⊙  Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie folgende Geräteteile im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an:
 - die Dampfgaraufsätze,
 - den Deckel für Dampfgaraufsätze,
 - den Mixbehälter,
 - den Deckel für den Mixbehälter und
 - den Messbecher.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
 - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Bei der Turbo-Funktion dürfen sich keine heißen Zutaten im Mixbehälter befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.
- ⊙ Der Messereinsatz und der Rühraufsatz drehen nach dem Ausschalten nach. Deshalb schützt die automatische Verriegelung davor, den Deckel vor dem Stillstand zu öffnen. Insbesondere flüssige Speisen können sich auch nach dem Stillstand des Messereinsatzes noch bewegen. Warten Sie mit dem Öffnen des Deckels, bis die Speisen nicht mehr in Bewegung sind.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Oberfläche des Heizelementes nach der Anwendung noch über Restwärme verfügt.

- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 67).



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatte) fern.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie den Monsieur Cuisine nicht benutzen,
 - ... bevor Sie den Monsieur Cuisine montieren oder demontieren,
 - ... bevor Sie den Monsieur Cuisine reinigen und
 - ... bei Gewitter.

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern. Einzige Ausnahme: Der mitgelieferte Spatel ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn mit dem laufenden Messereinsatz nicht in Kontakt kommen kann. Mit dem Rühraufsatz darf der Spatel nicht verwendet werden.



BRANDGEFAHR

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt insbesondere dann, wenn sehr lange Kochzeiten eingestellt sind.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung

- ⊙ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie die Dampfeinsätze sowie den Deckel für Dampfeinsätze im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen

- ⊙ Öffnen Sie den Deckel für Dampfeinsätze möglichst nicht während des Garvorganges, da heißer Dampf austritt.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass aus den Dampföffnungen des Deckels für Dampfeinsätze heißer Dampf austritt. Decken Sie diese Öffnungen nie ab, da im Gerät sonst ein Dampfstau entstehen könnte, der beim Öffnen schlagartig entweicht.
- ⊙ Wenn Sie den Deckel für Dampfeinsätze öffnen wollen, heben Sie ihn zunächst auf der Rückseite leicht an, damit der austretende Dampfschwall von Ihnen weggeleitet wird.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche, z. B. eine Herdplatte.
- ⊙ Der Rühraufsatz darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- ⊙ Die Taste **TURBO** darf bei Verwendung des Rühraufsatzes nicht verwendet werden.
- ⊙ Verwenden Sie den Mixbehälter ausschließlich mit aufgesetztem Deckel, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden könnte.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.

- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich beim Dampfgaren nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- ⊙ Verwenden Sie ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

6. Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine mit Kochfunktion „Monsieur Cuisine Édition Plus“, Grundgerät **13**
- 1 Anschlussleitung **7**
- 1 Mixbehälter **5** mit:
 - Messereinsatz **29**
 - Deckel **34** für den Mixbehälter
 - Messbecher **35**
- 1 Kocheinsatz **30**
- 1 Rührraufsatz **31**
- 1 Spatel **32**
- 1 Dampfgaraufsatz, bestehend aus:
 - Dampfeinsatz, tief **3**
 - Dampfeinsatz, flach **2**
 - Deckel für Dampfeinsätze **1**
- 1 Ersatzteil: Messeraufnahme **10** inkl. Silikon-Abdeckung **36**
- 1 Bedienungsanleitung

7. Auspacken und aufstellen

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nur mit Wasser, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

HINWEIS: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
 3. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 67).
 4. Bringen Sie einmal 2,2 Liter Wasser in den Mixbehälter **5** zum Kochen und schütten es anschließend weg (siehe "Temperatur einstellen" auf Seite 55).
 5. Stellen Sie das Gerät **13** auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
-

VORSICHT:

- ⊙ Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
-

8. Waage

Die eingebaute Küchenwaage erlaubt Ihnen grammgenaues Wiegen bis zu 5 kg.

Die Waage **16** ist einfach zu bedienen und einsatzbereit, wenn kein Arbeitsgang läuft.

Einfaches Wiegen

1. Das Gerät ist eingeschaltet, es läuft aber kein Arbeitsgang.
2. Drücken Sie die Taste  **25**. Die Taste fängt an zu leuchten. Das Display **27** zeigt 0000 g.



3. Legen Sie das Wiegegut auf die Waage **16**. Im Display **27** wird das Gewicht bis 5 Kilogramm in Gramm angezeigt.
4. Nehmen Sie das Wiegegut von der Waage **16**.
5. Drücken Sie eine der Programmtasten oder wählen Sie eine Zeit oder eine Temperatur, um die Wiegefunktion zu beenden.

Wiegen mit der Tara-Funktion

Mit der Tara-Funktion können Sie Gewichte, die sich auf der Waage **16** befinden, auf 0 Gramm stellen und dann neues Wiegegut dazugeben.

1. Das Gerät ist eingeschaltet, es läuft aber kein Arbeitsgang.
2. Drücken Sie die Taste  **25**. Die Taste fängt an zu leuchten. Das Display **27** zeigt 0000 g.
3. Legen Sie das Wiegegut auf die Waage **16**. Das kann zum Beispiel auch eine leere oder gefüllte Schüssel sein. Im Display **27** wird das Gewicht bis 5 Kilogramm in Gramm angezeigt.
4. Drücken Sie  **25**, um die Gewichtsanzeige auf 0 zu stellen.
5. Geben Sie das neue Wiegegut zu dem vorhandenen Wiegegut dazu. Im Display **27** erscheint das Gewicht des neuen Wiegegutes in Gramm.
6. Wiederholen Sie den Vorgang mit neuem Wiegegut oder nehmen Sie das Wiegegut von der Waage **16**.
7. Drücken Sie eine der Programmtasten oder wählen Sie eine Zeit oder eine Temperatur, um die Wiegefunktion zu beenden.

HINWEIS: Wenn zu viel Gewicht auf der Waage liegt, erscheint - - - in der Anzeige.

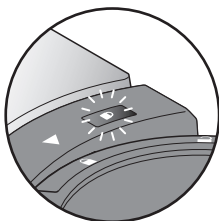
9. Gerät bedienen

Die in diesem Kapitel beschriebenen Einstellungen können aus Sicherheitsgründen nur dann gewählt werden, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.

9.1 Automatische Verriegelung

Diese Küchenmaschine verfügt über eine elektronische Verriegelung des Deckels für den Mixbehälter **34** bzw. des tiefen Dampfeinsatzes **3**. Dieses ist eine Schutzfunktion, damit das Gerät nicht geöffnet werden kann, solange der Messereinsatz **29** dreht.

- Diese Verriegelung wird immer dann aktiviert, wenn das Gerät gestartet wird.
- Die LED  **15** leuchtet, solange der Deckel **34** bzw. der Dampfeinsatz **3** verriegelt ist. In dieser Zeit kann der Deckel **34** bzw. der Dampfeinsatz **3** nicht geöffnet werden.



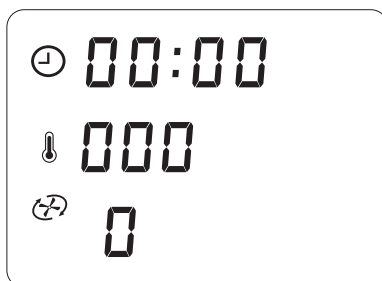
- Nach dem Stoppen der Maschine bleibt die Verriegelung noch einige Sekunden aktiviert. Danach erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Der Deckel **34** bzw. der Dampfeinsatz **3** kann geöffnet werden.
- Je höher die Geschwindigkeit, desto länger bleibt die Verriegelung aktiv, weil der Messereinsatz **29** und die Speisen länger nachdrehen.

9.2 Stromversorgung

- Verbinden Sie die Anschlussleitung **7** erst mit der Netzbuchse **8** am Gerät **13** und anschließend stecken Sie den Netzstecker **7** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.

9.3 Gerät ein- und ausschalten

- Stellen Sie den Hauptschalter **6** auf der Rückseite auf **I**:
 - Alle Tasten leuchten kurz auf.
 - Das Display **27** leuchtet und zeigt kurz eine Kontrollanzeige. Danach erfolgt eine Anzeige der Steuerungssymbole. Alle einstellbaren Werte stehen auf **0**.



- Es ist ein akustisches Signal zu hören.
- Stellen Sie den Hauptschalter **6** auf der Rückseite auf **0**, um das Gerät auszuschalten.

9.4 Display

Im Display **27** werden alle Einstellungen und Betriebswerte angezeigt.

Nach ca. 5 Minuten erlischt die Beleuchtung des Displays **27**. Sobald Sie eine beliebige Taste drücken oder an einem Regler drehen, schaltet sich die Beleuchtung des Displays **27** wieder für 5 Minuten ein.

9.5 Tasten bedienen

Leuchten/Blinken der Taste(n)	Situation	Funktion der Taste
START/STOP 19 blinkt.	Einstellungen wurden vorgenommen und ein Arbeitsgang kann gestartet werden.	Taste drücken, um einen Arbeitsgang zu starten.
START/STOP 19 leuchtet.	Arbeitsgang läuft.	Taste drücken, um einen Arbeitsgang zu stoppen.
TURBO 20 leuchtet weiß.	Turbo-Funktion kann aktiviert werden.	Halten Sie die Taste gedrückt, solange Sie die Funktion benötigen.
TURBO 20 leuchtet rot.	Die Funktion ist gesperrt (z. B. weil die Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter über 60 °C liegt).	Die Taste ist blockiert.
Programmtaste ( 24 ,  23 ,  22) leuchtet und START/STOP 19 blinkt.	Das Programm ist gewählt, aber noch nicht gestartet.	START/STOP 19 drücken, um die Funktion zu starten.
Programmtaste ( 24 ,  23 ,  22) leuchtet und START/STOP 19 leuchtet.	Das Programm ist gewählt und gestartet.	Um das Programm vorzeitig abzubrechen, START/STOP 19 drücken.
Programmtaste  23 blinkt und START/STOP 19 leuchtet.	Das Programm ist gewählt und gestartet. Es läuft aber noch die 10-minütige Aufheizzeit.	Das Programm startet automatisch. - Die voreingestellte Zeit kann mit dem Zeitregler 26 geändert werden. - Um das Programm vor Ablauf der 10 Minuten zu starten, drücken Sie  23.
 25 leuchtet.	Die Waage ist aktiviert.	Um die Gewichtsanzeige auf 0 zu stellen, drücken Sie  25 .

9.6 Zeit einstellen

Mit dem Zeitregler ⌚ **26** stellen Sie durch Drehen ein, wie lange der Kochprozess bzw. die Verarbeitung dauern soll:

- Zeitregler **26** in Richtung „-“ drehen: Zeit verringern
- Zeitregler **26** in Richtung „+“ drehen: Zeit erhöhen
- Die einstellbare Zeit liegt zwischen 1 Sekunde und 90 Minuten.
- Die Einstellung erfolgt in folgenden Schritten:
 - bis 1 Minute in Sekundenschritten,
 - ab 1 Minute in 30-Sekunden-Schritten,
 - ab 10 Minuten in Minutenschritten.
- Die eingestellte Zeit wird im Display **27** angezeigt.



- Nach Funktionsstart wird die Zeit rückwärts gezählt.
- Wurde keine Zeit und keine Temperatur vorgegeben, läuft die Zeitanzeige von 0 Sekunden (00:00) bis 90 Minuten (90:00) hoch. Danach stoppt das Gerät.
- Während des Betriebes kann die Zeit geändert werden.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät.
- Nach einigen Sekunden erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.

HINWEIS: Wenn eine Geschwindigkeitsstufe größer als 6 eingestellt ist und Sie eine Zeit über 15 Minuten einstellen, wird die Zeit beim Starten automatisch auf 15 Minuten reduziert.

9.7 Temperatur einstellen

Am Temperaturregler  **17** stellen Sie durch Drehen die Gartemperatur ein:

- Die einstellbare Temperatur liegt zwischen 37 °C und 130 °C (37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130 °C).
- Die eingestellte Temperatur wird im Display **27** angezeigt.



- Zum Starten des Aufheizvorganges muss eine Geschwindigkeitsstufe gewählt und eine Zeiteinstellung vorgenommen werden.
- Während des Aufheizens kann die Anzeige der Lebensmittelltemperatur stark schwanken.
- Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und die Temperatur der Lebensmittel wird hinter dem Symbol  angezeigt.
- Während des Betriebes kann die Temperatur geändert werden.

HINWEIS: Wenn eine Geschwindigkeitsstufe größer als 3 eingestellt ist, ist die Heizfunktion blockiert und es lässt sich keine Temperatur einstellen.

9.8 Geschwindigkeit einstellen

Am Geschwindigkeitsregler  **18** stellen Sie durch Drehen die Geschwindigkeit ein:

- Die Geschwindigkeit ist in 10 Stufen einstellbar:
- Stufe 1 - 4: für Rühraufsatz **31**;
- Stufe 1 - 10: für Messereinsatz **29**.

VORSICHT:

- Der Rühraufsatz **31** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden. Im Display **27** erscheint eine entsprechende Anzeige. 
- Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 darf sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann (siehe "Mixbehälter verwenden" auf Seite 58). Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter **5** bis zum Maximum von 2,2 Litern gefüllt sein.

- Für weitere Hinweise: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 44.
- Die eingestellte Geschwindigkeitsstufe wird im Display **27** angezeigt.



- Während des Betriebes kann die Geschwindigkeitsstufe geändert werden.
- Im Programm  kann keine Geschwindigkeit gewählt werden.
- Wenn Sie während des Betriebes die Geschwindigkeit auf 0 ändern, hält das Gerät an. Um weiterzuarbeiten wählen Sie eine Geschwindigkeit und drücken die Taste **START/STOP 19**.
- Wenn eine Temperatur gewählt wurde, stehen nur die Geschwindigkeitsstufen 1 - 3 zur Verfügung.

Softstart

Um zu verhindern, dass beim plötzlichen Beschleunigen Flüssigkeit von heißem Gargut aus dem Mixbehälter **5** geschleudert wird oder das Gerät ins Wackeln kommt, gibt es einen Softstart für alle Einstellungen außer der Turbo-Funktion:

- Softstart bei Lebensmittel-Temperaturen ab 60 °C.

9.9 Linkslauf

Der Linkslauf dient dem schonenden Rühren von Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen.

- Durch Drücken der Taste  **21** kann die Drehrichtung des Messereinsatzes **29** jederzeit im Normalbetrieb geändert werden.
- Der Linkslauf ist nur bei niedriger Geschwindigkeit - Stufe 1 bis 3 - einsetzbar.
- Bei den Programmen  und  wird der Linkslauf durch das Programm gesteuert.

-  **21** drücken, um den Linkslauf zu aktivieren.



-  **21** erneut drücken, um den Linkslauf zu deaktivieren.



9.10 Turbo-Funktion

VORSICHT:

- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten darf sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie diese Funktion keinesfalls, wenn der Rühraufsatz **31** verwendet wird.

Mit der Turbo-Funktion können Sie kurzfristig die Geschwindigkeitsstufe 10 (Maximum) wählen. Dies dient z. B. dazu, um Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln schnell zu zerkleinern.

- **TURBO 20** leuchtet weiß: Die Funktion ist möglich.
- **TURBO 20** leuchtet rot: Die Taste ist blockiert, die Funktion ist nicht möglich (z. B. weil die Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter über 60 °C liegt).

HINWEIS: Wenn Sie dennoch die Taste **TURBO 20** drücken, ertönt ein Signal und im Display **27** erscheint das Symbol rechts.



- Drücken und halten Sie die Taste **TURBO 20** gedrückt, solange Sie die Funktion benötigen.

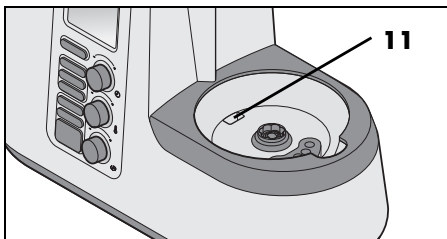


HINWEISE:

- Die Turbo-Funktion funktioniert nur,
 - wenn der Messereinsatz **29** sich nicht dreht.
 - wenn die Temperatur der Lebensmittel im Mixbehälter **5** unter 60 °C liegt.
- Die Geschwindigkeit wird schlagartig auf Stufe 10 (Maximum) erhöht.

9.11 Überlauf

In der Aufnahme für den Mixbehälter **9** befindet sich ein Überlauf **11**.



Sollte Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **5** austreten, sammelt sich diese nicht im Grundgerät **13**, sondern kann über das Überlaufloch **11** auf die Unterlage austreten.

9.12 Gerät starten und stoppen

- Nachdem Sie einen oder mehrere Werte oder ein Programm eingestellt haben, starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste **START/STOP 19** drücken.
- Durch erneutes Drücken der Taste **START/STOP 19** brechen Sie einen laufenden Koch- bzw. Verarbeitungsprozess ab.

10. Mixbehälter verwenden

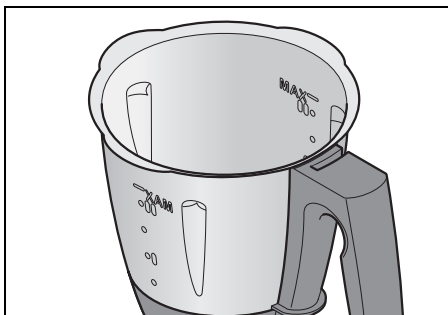
HINWEIS: In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im Rezeptbuch.

10.1 Mixbehälter abnehmen

Der Mixbehälter **5** lässt sich nur abnehmen, wenn der Deckel **34** geöffnet wurde.

1. Drehen Sie den Deckel **34** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil der Verriegelung **12** auf das geöffnete Schlosssymbol zeigt.
2. Heben Sie den Mixbehälter **5** gerade nach oben aus der Aufnahme **9** heraus.

10.2 Markierungen im Mixbehälter



Der Mixbehälter **5** besitzt auf der Innenseite Markierungen für die Füllmenge:

- Unterste Markierung: ca. 0,5 Liter
- Markierung I: ca. 1 Liter
- Mittlere Markierung: ca. 1,5 Liter
- Markierung II: ca. 2 Liter
- Oberste Markierung **MAX**: ca. 2,2 Liter, entspricht der maximal zulässigen Füllmenge

VORSICHT:

- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste **TURBO 20** darf sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter **5** bis zum Maximum von 2,2 Litern gefüllt sein.

HINWEIS: Bei einigen Arbeiten sollte sich nicht zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter **5** befinden, damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann. So sollten Sie z. B. beim Sahneschlagen mindestens 200 ml und beim Aufschlagen von Eiweiß mindestens zwei Stück verwenden.

10.3 Messereinsatz einsetzen und entnehmen

Der Messereinsatz **29** dient dem Zerkleinern von Lebensmitteln.

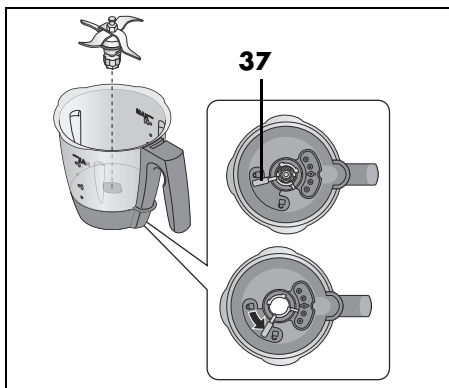
Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **29** verwendet werden, da der Messereinsatz **29** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **29** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Um den Messereinsatz **29** zu entnehmen, gehen Sie so vor:



1. Legen Sie den Mixbehälter **5** waagrecht hin.
2. Drücken Sie den Entriegelungshebel **37** auf der Unterseite des Mixbehälters **5**, sodass er auf das Symbol für das geöffnete Schloss zeigt.
3. Ziehen Sie den Messereinsatz **29** vorsichtig nach oben heraus.



Um den Messereinsatz **29** einzusetzen, gehen Sie so vor:

4. Legen Sie den Mixbehälter **5** waagrecht hin.
5. Setzen Sie den Messereinsatz **29** von oben ein.
Beachten Sie, dass die beiden Nocken am Fuss des Messereinsatzes **29** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **5** gesteckt werden müssen.

VORSICHT:

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Dichtung **28** des Messereinsatzes **29** korrekt sitzt, da sonst Inhalt auslaufen könnte.

6. Um den Messereinsatz **29** zu verriegeln, betätigen Sie den Entriegelungshebel **37** auf der Unterseite des Mixbehälters **5**, sodass er auf das Symbol für das geschlossene Schloss zeigt.



HINWEIS: Zerkleinern Sie große Stücke in kleinere mit einer Kantenlänge von etwa 3 - 4 cm. Größere Stücke könnten sich sonst in den Messern verklemmen.

10.4 Mixbehälter einsetzen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **9**.
2. Drücken Sie den Mixbehälter **5** leicht nach unten, bis die blumenförmige Nabe des Messereinsatzes **29** in die Messeraufnahme **10** greift.

HINWEISE:

- Wenn sich der Mixbehälter **5** nicht nach unten drücken lässt, müssen Sie etwas „wackeln“, damit die blumenförmige Nabe des Messereinsatzes **29** im Mixbehälter **5** in die Messeraufnahme **10** gleitet.
- Wenn der Mixbehälter **5** nicht korrekt eingesetzt ist, verhindert ein Sicherheitsmechanismus die Funktion des Gerätes.

10.5 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen

Der Rühraufsatz **31** dient zum Vermengen von dünnflüssigen Lebensmitteln, z. B. zum Sahneschlagen, Eiweiß schlagen, Emulgieren (z. B. Mayonnaise).

Der Rühraufsatz **31** wird auf den Messereinsatz **29** gesteckt:

- Die Flügel des Rühraufsatzes **31** befinden sich in den Messerzwischenräumen.
- Für weitere Hinweise: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 44.

VORSICHT:

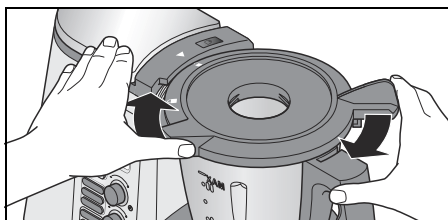
- ⊙ Der Rühraufsatz **31** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- ⊙ Die Taste **TURBO 20** darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **31** verwendet wird.
- ⊙ Bei Verwendung des Rühraufsatzes **31** darf der Spatel **32** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz **31** gelangen könnte.
- ⊙ Achten Sie bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese den Rühraufsatz **31** nicht blockieren.

Um den Rühraufsatz **31** zu entnehmen, ziehen Sie ihn nach oben ab.

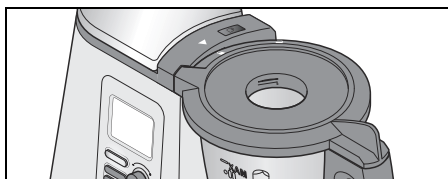
10.6 Deckel des Mixbehälters aufsetzen

Der Deckel für den Mixbehälter **34** lässt sich nur dann aufsetzen, wenn der Mixbehälter **5** korrekt eingesetzt wurde.

1. Setzen Sie den Deckel für den Mixbehälter **34** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.
Das Symbol des geöffneten Schlosses zeigt auf den Pfeil der Verriegelung **12**.



2. Drücken und drehen Sie den Deckel **34** mit beiden Händen im Uhrzeigersinn, bis das Symbol des geschlossenen Schlosses auf den Pfeil der Verriegelung **12** zeigt.
Erst wenn der Deckel **34** richtig verriegelt ist, kann das Gerät starten.



HINWEISE:

- Um das Schließen des Deckels etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Öl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **33** damit ein.
- Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Deckel **34** korrekt aufgesetzt ist.
- Damit der Deckel **34** korrekt in die Verriegelung einrastet, ist es hilfreich, beim Zudrehen leicht auf das Schloss-Symbol zu drücken.
- Ist der Deckel **34** nicht korrekt aufgesetzt, erscheint im Display **27** das Symbol rechts.
- Wenn das Gerät gestartet wird, wird der Deckel **34** automatisch verriegelt und die LED **15** leuchtet (siehe „Automatische Verriegelung“ auf Seite 53).



10.7 Deckel für die Einfüllöffnung verwenden

Der Messbecher **35** dient gleichzeitig als Verschluss für den Mixbehälter **5** und zum Abmessen von Zutaten.

- Um den Mixbehälter **5** zu verschließen, setzen Sie den Messbecher **35** mit der Öffnung nach unten in den Deckel **34** und verriegeln ihn, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

VORSICHT:

- ⊙ Bevor Sie den Messbecher **35** abnehmen, müssen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1, 2 oder 3 reduzieren, damit keine Lebensmittel herausgeschleudert werden können.
- Um Zutaten einzufüllen, kann der Messbecher **35** kurz abgenommen werden.
- Um Zutaten abzumessen, drehen Sie den Messbecher **35** um und geben die Lebensmittel hinein. Die Werte in ml können von außen abgelesen werden.

10.8 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz

1. Füllen Sie mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter **5**. Geben Sie höchstens so viel Wasser in den Mixbehälter **5**, dass bei Zugabe der Lebensmittel die maximale Füllmenge von 2,2 Liter nicht überschritten wird.
 - Wenn die gesamten Lebensmittel mit Wasser bedeckt sind, werden sie gekocht.
 - Wenn die Lebensmittel nicht vollständig mit Wasser bedeckt sind, werden sie gedünstet.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **30**.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass der Füllstand die Markierung **MAX** nicht überschreitet.

3. Setzen Sie den Kocheinsatz **30** in den Mixbehälter **5**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **34** und dem Messbecher **35**.
5. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter **6** ein.
6. Stellen Sie die gewünschte Zeit am Zeitregler ⌚ **26** ein.
7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Temperaturregler 🌡 **17** ein, z. B. 100 °C zum Kochen.

Im Display **27** werden die eingestellte Zeit und die gewählte Temperatur angezeigt.



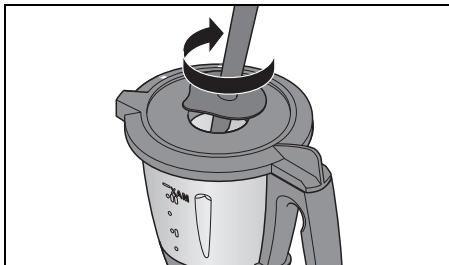
8. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1 für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Wasser.
9. Drücken Sie die Taste **START/STOP 19**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt das Gerät und die Tastenbeleuchtung erlischt.
11. Nach einigen Sekunden erlischt die LED 🔦 **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
12. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten.

10.9 Spatel verwenden

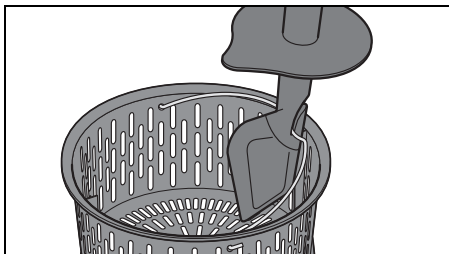
Der Spatel **32** dient zum Umrühren von Zutaten und zum Entnehmen des Kocheinsatzes **30**.

VORSICHT:

- ⊙ Der Spatel **32** darf nicht benutzt werden, wenn der Rührhaufsatz **31** eingesetzt ist. Der Spatel **32** könnte sich sonst im Rührhaufsatz **31** verfangen.
- ⊙ Benutzen Sie kein anderes Küchenwerkzeug, um die Zutaten zu verrühren. Das Werkzeug könnte in die Messer geraten und zu Schäden führen.
- Rühren Sie grundsätzlich **im Uhrzeigersinn** um. Der Spatel **32** ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn auch bei laufendem Messereinsatz **29** nicht mit diesem in Kontakt kommen kann.



Mit dem Haken an der Rückseite des Spatels **32** lässt sich der heiße Kocheinsatz **30** entnehmen, ohne ihn direkt berühren zu müssen. Haken Sie einfach den Metallbügel des Kocheinsatzes **30** ein und ziehen ihn nach oben heraus.



11. Dampfgaren



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Öffnen des Deckels **1** bzw. **34** während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.

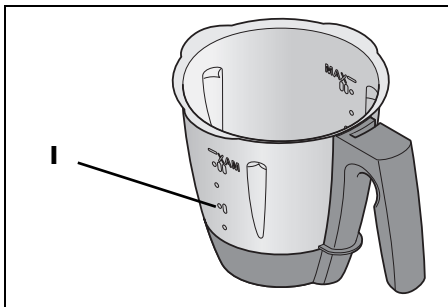
HINWEIS: In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im Rezeptbuch.

11.1 Allgemeine Programm-informationen

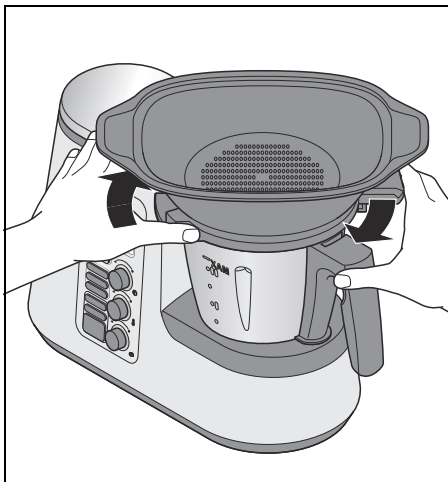
- voreingestellte Zeit: 20 Minuten (veränderbar)
- voreingestellte Temperatur: 120 °C (fest)
- Geschwindigkeit: aus, nicht wählbar
-  **23** blinkt, voreingestellte Zeit wird nicht runtergezählt: Die Aufheizzeit von 10 Minuten läuft.
-  **23** leuchtet, voreingestellte Zeit wird runtergezählt: Das Dampfgaren ist gestartet und läuft.

11.2 Vorbereitung der Dampfeinsätze

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **9**.
2. Füllen Sie 1 Liter Wasser in den Mixbehälter **5** ein. Dies entspricht der zweiten Markierung von unten (**I**).



3. Überprüfen Sie, dass die Dichtung **4** des tiefen Dampfeinsatzes **3** korrekt sitzt.
4. Setzen Sie den tiefen Dampfeinsatz **3** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.



5. Drehen Sie den tiefen Dampfeinsatz **3** so, dass er deutlich einrastet. Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Dampfeinsatz **3** korrekt aufgesetzt ist.

HINWEISE:

- Ist der Dampfeinsatz **3** nicht korrekt aufgesetzt, erscheint im Display **27** das Symbol rechts.
- Um das Aufsetzen des Dampfeinsatzes **3** etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Öl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **4** damit ein.



6. Geben Sie die Lebensmittel in die Dampfeinsätze **3** und (falls erforderlich) **2**.

HINWEIS: Auch wenn Sie nur den flachen Dampfeinsatz **2** benötigen, müssen immer beide Dampfeinsätze **3** und **2** eingesetzt werden, damit seitlich kein Dampf austritt.

7. Setzen Sie den befüllten Dampfeinsatz **2** auf den Dampfeinsatz **3**.
8. Verschließen Sie die Dampfeinsätze mit dem Deckel für Dampfeinsätze **1**.

11.3 Dampfgaren starten

1. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter **6** ein.
2. Drücken Sie die Taste  **23**. Die Taste  **23** leuchtet und die Programmwerte werden im Display **27** angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste **START/STOP 19**. Es beginnt eine 10-minütige Aufheizzeit. Während dieser Zeit
 - wird die Zeit im Display **27** nicht runtergezählt;
 - blinkt die Taste  **23**;
 - kann die voreingestellte Zeit mit dem Zeitregler **26** geändert werden;
 - leuchtet die LED  **15** und die automatische Verriegelung ist aktiviert.

4. Nach Ablauf von 10 Minuten ertönt ein kurzes Signal. Die Taste  **23** leuchtet.



HINWEIS: Um das Programm vor Ablauf der 10 Minuten zu starten, drücken Sie einmal die blinkende Taste  **23**.

5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Tasten **START/STOP 19** und  **23** dunkel und im Display **27** werden alle Werte mit 0 angezeigt (außer der Temperatur). Die LED  **15** erlischt und ein akustisches Signal ertönt.
6. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Öffnen des Deckels **1** bzw. **34** während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.

7. Entnehmen Sie die Lebensmittel aus den Dampfheinsätzen **2/3**.

11.4 Garpunkt überprüfen

Sie sollten darauf achten, die Lebensmittel nicht zu lange zu garen, da Gemüse sonst zu weich und Fleisch und Fisch zu trocken und zäh werden können.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Öffnen des Deckels **1** während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.

Um zwischendurch den Zustand des Gargutes zu überprüfen, gehen Sie so vor:

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel für Dampfheinsätze **1**. Achten Sie beim Öffnen des Deckels **1** darauf, dass Sie nicht von einem Schwall heißen Dampfes getroffen werden.
2. Nehmen Sie den Deckel **1** ganz ab.
3. Überprüfen Sie mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
 - Wenn das Gargut fertig ist, drücken Sie die Taste **START/STOP 19** und anschließend den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten.
 - Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setzen Sie den Deckel **1** wieder auf und lassen das Gerät weiter arbeiten.

11.5 Dampfwaren mit dem Kocheinsatz

HINWEIS: Sie können das Programm  auch mit dem Kocheinsatz **30** benutzen. Wenn Sie zum Überprüfen des Garpunktes den Deckel **34** öffnen, gehen allerdings die Einstellungen verloren. Zum Fortsetzen des Gargvorganges müssen die Einstellungen erneut vorgenommen werden.

1. Füllen Sie 500 ml Wasser in den Mixbehälter **5**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **30**.
3. Setzen Sie den Kocheinsatz **30** in den Mixbehälter **5**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **34** und dem Messbecher **35**.
5. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter **6** ein.
6. Starten Sie das Programm (siehe "Dampfwaren starten" auf Seite 63).

7. Nach Ablauf des Programmes öffnen Sie den Deckel **34** und entnehmen den Kocheinsatz **30** (siehe "Spatel verwenden" auf Seite 62).
8. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

11.6 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Mixbehälter **5** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker **7** und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

12. Tipps zum Dampfgaren

Dampfgaren ist eine der gesündesten Möglichkeiten, Lebensmittel zu garen. Es bleiben nicht nur Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel weitgehend erhalten, auch natürlicher Geschmack und Biss erfreuen den Genießer. Dadurch kann mit Salz, Fett und Gewürzen sparsam umgegangen werden.

12.1 Dampfeinsätze verwenden

Sie können je nach Bedarf entweder nur den tiefen Dampfeinsatz **3** oder beide Dampfeinsätze (**2** und **3**) verwenden. Der flache Dampfeinsatz **2** kann nicht ohne den tiefen Dampfeinsatz **3** verwendet werden.

12.2 Menüs zubereiten

Wenn Sie ein ganzes Menü zubereiten und daher beide Dampfeinsätze übereinander verwenden, beachten Sie bitte:

- Fleisch und Fisch sollten immer im unteren Dampfeinsatz **3** gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft;
- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfeinsatz **3** gegart werden.

13. Kneten

Mit der Maschine können Sie bis zu maximal 500 g Mehl verarbeiten. Das Programm wird nur mit dem Messereinsatz **29** betrieben.

13.1 Allgemeine Programm-informationen

- voreingestellte Zeit: 1:30 Minuten (veränderbar)
- maximale Zeit: 3 Minuten
- voreingestellte Temperatur: 0 °C (fest)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 4 (fest)
- Rechts-/Linkslauf: wird vom Programm gesteuert

13.2 Programm starten

1. Geben Sie die Teigmasse in den Mixbehälter **5**.
2. Schließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **34**.
3. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter **6** ein.
4. Drücken Sie die Taste  **24**. Die Taste  **24** leuchtet und die Programmwerte werden im Display **27** gezeigt.



5. Drücken Sie die blinkende Taste **START/STOP 19**. Das Programm wird gestartet. Die eingestellte Zeit wird im Display **27** runtergezählt. Die Taste  **24** leuchtet. Das Programm steuert den Rechts-/Linkslauf automatisch.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Tasten **START/STOP 19** und  **24** dunkel und im Display **27** werden alle Werte mit 0 angezeigt (außer der Temperatur).
7. Nach einigen Sekunden erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
8. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

14. Anbraten

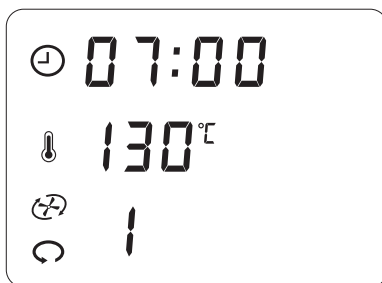
Mit dem Programm können Sie bis zu 200 g Fleisch, Fisch, Gemüse und Gewürze leicht anbraten, z. B. um Röstaromen freizusetzen. Große Stücke müssen zuvor grob zerkleinert werden.

14.1 Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 7 Minuten (veränderbar)
- maximale Zeit: 14 Minuten
- voreingestellte Temperatur: 130 °C (veränderbar)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 1 (fest)
- Rechts-/Linkslauf: wird vom Programm gesteuert

14.2 Programm starten

1. Geben Sie etwas Fett (z. B. Öl) in den Mixbehälter **5**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
3. Schließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **34**.
4. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter **6** ein.
5. Drücken Sie die Taste  **22**. Die Taste  **22** leuchtet und die Programmwerte werden im Display **27** gezeigt.



6. Drücken Sie die blinkende Taste **START/STOP 19**.

Das Programm wird gestartet. Die eingestellte Zeit wird im Display **27** runtergezählt. Die Taste  **22** leuchtet. Das Programm steuert den Linkslauf automatisch. In einem festen Intervall startet der Messereinsatz **29** zu einer kurzen Linksdrehung.

7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Tasten **START/STOP 19** und  **22** dunkel und im Display **27** werden alle Werte mit 0 angezeigt (außer der Temperatur).
8. Nach einigen Sekunden erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
9. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

15. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **7** aus der Netzsteckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **13** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **29** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **29** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **29** sicher entnommen werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz **29** gut sehen können, um sich

nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

HINWEIS: Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

15.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **13** mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Lappen mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **13** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

15.2 Reinigen in der Spülmaschine

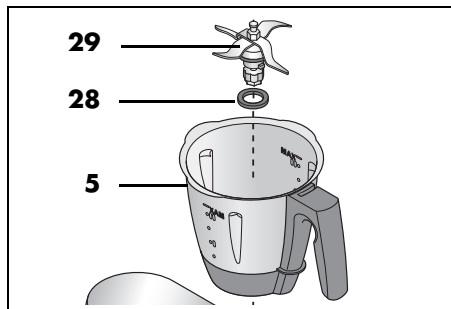
Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Mixbehälter **5**
- Messbecher **35**
- Deckel für Mixbehälter **34**
- Dichtung **33**
- Messereinsatz **29**
- Dichtung **28**
- Kocheinsatz **30**
- Rühraufsatz **31**
- Spatel **32**
- Dampfeinsatz, tief **3**
- Dichtung **4**
- Dampfeinsatz, flach **2**
- Deckel für Dampfeinsätze **1**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **13**
- Anschlussleitung **7**

HINWEIS: Entnehmen Sie vor dem Reinigen des Mixbehälters **5** in der Spülmaschine unbedingt den Messereinsatz **29**. Entfernen Sie **vor jeder Reinigung** die Dichtung **28** vom Messereinsatz **29**.



15.3 Zubehör reinigen

1. Spülen Sie den Mixbehälter **5** mit warmen Wasser aus und kippen Sie das Wasser weg.
2. Entnehmen Sie den Messereinsatz **29** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 58) und nehmen Sie die Dichtung **28** ab (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 68).
3. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
4. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.
6. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **29** wieder ein.

15.4 Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen

Nehmen Sie die Dichtungen **28**, **33** und **4** zum Reinigen ab und prüfen Sie, ob diese unbeschädigt sind. Achten Sie auf Veränderungen (z. B. poröses Material oder Einrisse).

- Die entfernten Dichtungen **28**, **33** und **4** können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Beschädigte Dichtungen **28**, **33** und **4** müssen durch neue ersetzt werden. Neue Dichtungen können Sie nachbestellen (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 75).

VORSICHT:

- ⊙ Entfernte Dichtungen **28**, **33** und **4** müssen vor dem nächsten Gebrauch wieder eingesetzt oder durch neue ersetzt werden. Ein Betrieb ohne eingesetzte Dichtungen **28**, **33** und **4** ist nicht gestattet.

Messereinsatz 29

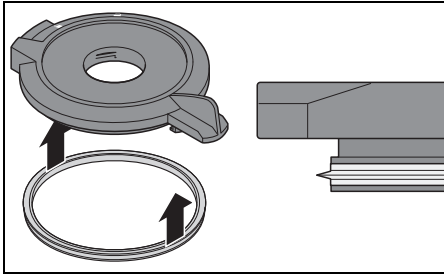
1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **29** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 58).
2. Ziehen Sie die Dichtung **28** vom Messereinsatz **29** ab.
3. Setzen Sie die gereinigte Dichtung oder eine neue wieder auf.
4. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **29** wieder ein.

Tiefer Dampfeinsatz 3

1. Ziehen Sie die Dichtung **4** von der Unterseite des tiefen Dampfeinsatzes **3** ab.
2. Setzen Sie die gereinigte oder eine neue Dichtung **4** in den tiefen Dampfeinsatz **3** ein. Achten Sie darauf, dass die Dichtung auf der gesamten Fläche glatt anliegt und keine Wellen hat.

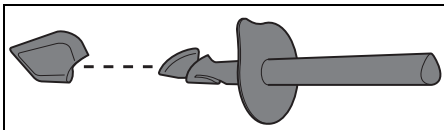
Deckel des Mixbehälters 34

1. Ziehen Sie die Dichtung **33** von der Unterseite des Deckels für den Mixbehälter **34** ab.
2. Setzen Sie die gereinigte oder eine neue Dichtung **33** in den Deckel für den Mixbehälter **34** ein.



15.5 Spatel reinigen, prüfen und austauschen

Der Spatel **32** hat einen abnehmbaren Silikon-Schaber.



Nehmen Sie den Silikon-Schaber zum Reinigen ab und prüfen Sie, ob dieser unbeschädigt ist. Achten Sie auf Veränderungen (z. B. poröses Material oder Einrisse).

- Beide Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Einen neuen Silikon-Schaber können Sie nachbestellen (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 75).

15.6 Entkalken

Beim Dampfgaren mit kalkhaltigem Wasser kann sich an den verwendeten Teilen, insbesondere im Mixbehälter **5**, Kalk ablageren.

Normale Reinigung

In den meisten Fällen werden die Kalkablagerungen durch die Reinigung in der Spülmaschine oder von Hand beseitigt.

Leichte Kalkablagerungen

1. Leichte Kalkablagerungen, die nicht durch die normale Reinigung von Hand oder in der Spülmaschine beseitigt werden können, entfernen Sie mit einem Lappen, auf den Sie etwas Haushaltsessig gegeben haben.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

Größere Kalkablagerungen

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie keine handelsüblichen Entkalkungsmittel, auch keinen Eisessig oder Essigessenz. Verwenden Sie die folgende schonende Methode.
1. Stellen Sie eine Mischung aus 50 % hellem Haushaltsessig und 50 % kochendem Wasser her.
 2. Füllen Sie diese Mischung in den Mixbehälter **5** bzw. legen Sie andere verkalkte Teile in ein Gefäß mit dieser Mischung.
 3. Lassen Sie die Mischung 30 Minuten einwirken.

HINWEIS: Längere Einwirkzeiten verbessern nicht die Entkalkung, können aber die Teile auf Dauer beschädigen.

4. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.

15.7 Aufbewahren

- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.

15.8 Messeraufnahme aus- wechseln

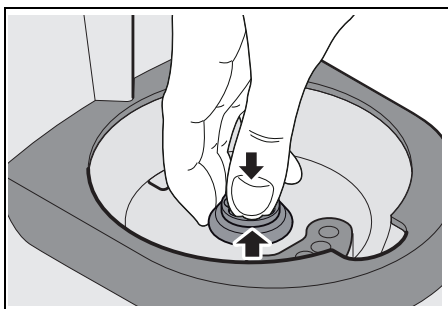
Wenn Sie größere Mengen verarbeiten als in dieser Anleitung angegeben (z. B. Teig mit mehr als 500 g Mehl), kann die Messeraufnahme **10** so abgenutzt werden, dass der Messereinsatz **29** nicht mehr richtig dreht.

In diesem Fall tauschen Sie die Messeraufnahme **10** gegen eine neue aus. Beachten Sie zukünftig die angegebenen Maximalmengen.

Bild A: Bei Lieferung liegt dem Gerät eine Ersatz-Messeraufnahme **10** inklusive einer Silikon-Abdeckung **36** bei.

Sie können dieses Ersatzteil auch nachbestellen (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 75).

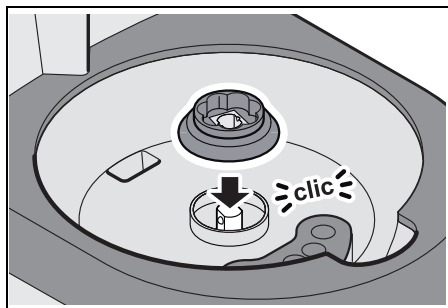
Alte Messeraufnahme entfernen



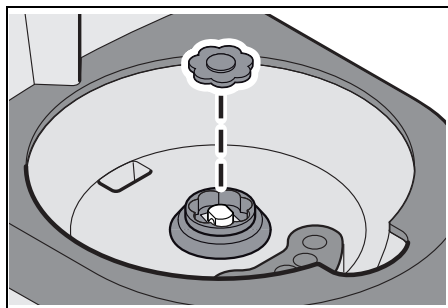
1. Drücken Sie mit dem Daumen auf die Silikon-Abdeckung **36** und greifen Sie gleichzeitig unter den Rand der alten Messeraufnahme **10**. Ziehen Sie die alte Messeraufnahme **10** nach oben heraus.

Eventuell müssen Sie ein bisschen „ruckeln“, damit sich die Messeraufnahme **10** herausziehen lässt.

Neue Messeraufnahme einsetzen



2. Setzen Sie die neue Messeraufnahme **10** auf die Antriebsachse. Die Aussparung in der Messeraufnahme **10** muss dabei passend auf die abgeflachten Seiten der Antriebsachse gesetzt werden. Die Messeraufnahme **10** rastet mit einem „Klick“ auf der Antriebsachse ein.



3. Setzen Sie die Silikon-Abdeckung **36** in die Messeraufnahme **10**.

16. Störungen, Ursache, Beseitigung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

16.1 Störungen im Betrieb

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät startet nicht.	Mixbehälter 5 nicht korrekt eingesetzt	Mixbehälter 5 korrekt einsetzen (siehe "Mixbehälter einsetzen" auf Seite 59).
	Deckel 34 oder tiefer Dampfeinsatz 3 sind nicht korrekt auf den Mixbehälter 5 aufgesetzt.	Deckel 34 oder tiefen Dampfeinsatz 3 korrekt aufsetzen.
	Keine Stromversorgung	Netzstecker 7 , Hauptschalter 6 und evtl. Sicherung überprüfen.
Messereinsatz 29 dreht sich nicht.	Ist die Messeraufnahme 10 abgenutzt? Dies kann z. B. dann passieren, wenn Sie eine zu große Menge Teig verarbeitet haben.	Tauschen Sie die Messeraufnahme 10 gegen eine neue aus (siehe "Messeraufnahme auswechseln" auf Seite 70) und beachten Sie zukünftig die angegebenen Maximalmengen.

Störung	Ursache	Beseitigung
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz 29 ist nicht korrekt eingesetzt und Mixbehälter 5 dadurch undicht.	Messereinsatz 29 korrekt einsetzen (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 58).
	Dichtung 28 des Messereinsatzes ist defekt.	Neue Dichtung 28 einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 68).
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter 5 ausgetreten und durch den Überlauf 11 im Grundgerät 13 auf die Unterlage geflossen. (siehe "Überlauf" auf Seite 57)	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste TURBO 20 darf sich maximal 1 Liter im Mixbehälter 5 befinden, da sonst Flüssigkeit herausschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter 5 bis zum Maximum von 2,2 Litern gefüllt sein.
Am Deckel 34 des Mixbehälters 5 tritt Flüssigkeit aus.	Dichtung 33 ist nicht korrekt eingesetzt.	Dichtung 33 korrekt einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 68).
	Dichtung 33 ist defekt.	Neue Dichtung 33 einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 68)
Es lässt sich keine Temperatur einstellen.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 56)
Teile des Gerätes verfärbt.	Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler.	Abhilfe nicht notwendig, da gesundheitlich unbedenklich.
Es lässt sich keine größere Geschwindigkeitsstufe als 3 wählen.	Es ist eine Temperatur eingestellt.	Temperatur auf 0 stellen.
Das Gerät stoppt nach 15 Minuten.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 7 - 10 gewählt. Bei diesen Geschwindigkeitsstufen arbeitet das Gerät maximal 15 Minuten ohne Pause.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 6 wählen (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 56).
Die eingestellte Zeit wird beim Einschalten automatisch auf 15:00 gesetzt.		

Störung	Ursache	Beseitigung
Der Deckel 34 / der tiefe Dampfeinsatz 3 lässt sich nicht öffnen.	Die elektronische Verriegelung ist aktiviert (siehe "Automatische Verriegelung" auf Seite 53).	Stoppen Sie das Gerät und warten Sie ab, bis die LED  15 erloschen ist, bevor Sie den Deckel 34 / den tiefen Dampfeinsatz 3 öffnen.
	Haben Sie versucht, den Deckel 34 / den tiefen Dampfeinsatz 3 zu öffnen, während die LED  15 leuchtete? Eventuell ist die elektronische Verriegelung blockiert.	Drehen Sie den Deckel 34 / den tiefen Dampfeinsatz 3 mit beiden Händen im Uhrzeigersinn, bis dieser vollständig geschlossen ist (siehe "Deckel des Mixbehälters aufsetzen" auf Seite 60) bzw. (siehe "Vorbereitung der Dampfeinsätze" auf Seite 63).

16.2 Fehlermeldungen im Display

Anzeige	Ursache	Beseitigung
E3	Das Gerät ist überlastet. Es kann zu einer Geruchs-/Rauchentwicklung kommen.	- Mit der Maschine können Sie bis zu maximal 500 g Mehl verarbeiten. - Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Danach ist es wieder einsatzbereit.
	Deckel 34 oder tiefer Dampfeinsatz 3 sind nicht korrekt auf den Mixbehälter 5 aufgesetzt.	Deckel 34 korrekt schließen (siehe "Deckel des Mixbehälters aufsetzen" auf Seite 60). Oder Dampfeinsatz 3 korrekt schließen (siehe "Vorbereitung der Dampfeinsätze" auf Seite 63).
	Die Turbo-Funktion ist nicht möglich, weil die Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter 5 über 60 °C liegt.	Stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler 18 ein (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 56).
HHH	Temperatur im Mixbehälter 5 ist zu hoch. Es sind zu wenig Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Mixbehälter 5 .	Schalten Sie das Gerät aus und lassen den Mixbehälter abkühlen. Anschließend geben Sie ausreichend Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Mixbehälter 5 .
----	Die Waage ist überlastet.	Nehmen Sie Gewicht von der Waage.

17. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

18. Technische Daten

Modell:	SKMK 1200 D4
Netzspannung:	230 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.200 Watt Mixer: 800 Watt Kochen: 1.000 Watt
Maximale Füllmenge Mixbehälter 5 :	2,2 Liter
Maximale Gewichtsbelastbarkeit der Waage 16 :	5 kg

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

19. Zubehör bestellen

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

Online bestellen

shop.monsieur-cuisine.com



20. Webseite

Webseite:
www.monsieur-cuisine.com



21. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassensbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassensbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 317553_1901** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **317553_1901** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 317553_1901



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

DEUTSCHLAND